

Desserts

PÂTISSERIES MAISON (Prix servis en salle)

Fondant au chocolat  + 	5,50 €
Saucisson de chocolat à la guimauve artisanale	5,50 €
Tarte du jour aux fruits de saison	6,00 €

Ainsi que les desserts proposés à l'ardoise du jour...

PÂTISSERIES LIBANAISES En salle À emporter

M'HALLABIYÉ   + 	5,00 €	4,00 €
---	--------	--------

Traditionnelle crème à la fleur d'oranger et sirop de roses du Liban.

Confectionnées par un artisan pâtissier : En salle À emporter

AMANDINE	2,50 €	2,00 €
Gâteau de semoule fourré d'amandes, décoré d'amandes effilées		
BAKLAWA	2,50 €	2,00 €
Pâte filo fourrée de pistache, amandes, noix de cajou (au choix)		
BALLOURIEH	2,50 €	2,00 €
Cheveux d'anges fourrés d'amandes		
MAAMOUL	2,50 €	2,00 €
Sablé aux dattes, figes, pistache... (au choix)		
MAFROUKÉ  + 	2,50 €	2,00 €
Noix broyées surmontées de pistaches		
NAMMOURA	2,50 €	2,00 €
Gâteau de semoule à l'eau de fleur d'Oranger du Liban		
NID D'OISEAU	2,50 €	2,00 €
Cheveux d'anges surmontés de pistaches		

Desserts gourmets (Prix servis en salle)

CAFÉ GOURMET LIBANAIS	7,50 €
-----------------------------	--------

Café Libanais Noir assorti de pâtisseries libanaises

CAFÉ GOURMET MAISON 	7,50 €
---	--------

Café Colombie assorti de nos pâtisseries du jour

THÉ* ou CHOCOLAT GOURMET 	
MAISON ou LIBANAIS	8,50 €

* au choix sur la carte

Supplément pour le Tchaé Massala Lait	1,50 €
---	--------

Gourmandises (Prix servis en salle)

LOUKOUMS (la pièce)  + 	1,00 €
---	--------

Grenade, Menthe, Orange, Rose, Amande, Ananas, Bergamote, Cannelle, Citron, Fraise, Framboise, Noisette, Pistache, Vanille

GUIMAUVES Artisanales aux arômes naturels	
La lanière  + 	4,00 €

Anis, Citron, Fleur d'Oranger, Fraise Tagada, Framboise, Violette...
Et d'autres saveurs au gré des saisons et des envies...
(sans conservateurs, sans colorants)

LE DELICE DE NÎMES	2,80 €
--------------------------	--------

Une création de M. CARON - Un délice fondant !!!
Caramel et amandes entières sur un biscuit sablé

Sur le pouce (Prix servis en salle)

Mini pâtisseries orientales à la pièce	1,50 €
L'assortiment de 10	13,00 €

Demandez les gourmandises du moment !

Glaces artisanales



Rien n'est comparable à ce que nous offre la nature !

Servis en CORNETS ou POTS	En salle	À emporter
1 Boule	3,00 €	2,70 €
2 Boules	5,20 €	4,90 €
3 Boules	6,10 €	5,80 €
Supplément Chantilly	1,20€	
1/2 litre à emporter 		9,50 €

Glaces

	Caramel crème salée	
	Cardamome	
	Gingembre avec morceaux confits	
	Menthe avec feuilles	
	Miel et Romarin	
	Pain d'Épices	
	Pin aux pignons de cèdre	
	Pistache	
	Vanille Gousse	
	Yaourt	

Sorbets

	Châtaigne aux marrons confits	
	Chocolat noir Valrhona	
	Citron - Basilic	
	Citron Vert	
	Framboise	
	Mangue	
	Mûre sauvage	
	Noix de coco	
	Orange Sanguine	
	Pêche Blanche	

Sorbets

	Ananas	
	Fraise des bois	
	Rose avec pétales confits	
	Thym Citron	
	Verveine Feuilles	
	Calisson d'Aix	

L'Arbousier



RESTAURANT SALON DE THÉ

Spécialités Libanaises

Pâtisseries Fines

Glaces Artisanales

VENTE AU DÉTAIL

Thés et infusions Cafés du monde

Précisez vos habitudes alimentaires lors de votre commande !



Origine de nos viandes : France exclusivement

18, Rue de l'Horloge - 30000 Nîmes
Tél. 09 50 14 43 78
www.l-arbousier.fr - arbousier30@orange.fr

Restaurant

Service continu jusqu'à 17h

Tous nos plats sont servis avec des **crudités de saison et vinaigrette maison**
Pour adapter nos préparations, merci de nous préciser **votre type d'alimentation** (sans gluten, végétarien, végétal, sans lactose : le petit logo à côté de l'appellation indique la faisabilité ou non)

AGNEAU DU PRÉ  + 	17,80 €
---	---------

Souris d'agneau confite 4 heures au thym et miel d'arbouse

BAALBECK Le Mezzé dans l'assiette  +  + 	16,80 €
---	---------

Assortiment varié de spécialités libanaises chaudes et froides

POSÉIDON  + 	14,00 €
--	---------

Mille feuilles de poissons bleus aux épices douces et fruits de saison
Servie avec du pain sans gluten Maison

FARIGOULE  + 	13,80 €
---	---------

Chaud-froid de Pélardon au miel de châtaignier et pignons de pin torréfiés (fromage de chèvre A.O.P du "Mas de la Courme", gagnant du concours "Sud France 2016")

SIDON  + 	14,00 €
---	---------

Trio de viandes marinées dans des épices variées et parfumées : Shish taouk (émincé de filet de poulet), Chawarma (émincé de veau), Kafta (émincé de bœuf maigre) ou Makanek (saucisse libanaise au cumin) - Accompagné de houmous (purée de pois chiche)

CÉVENOLE	12,80 €
----------------	---------

Tartine chaude au confit d'oignons doux, jambon cru et pelardon fermier, pignons de pin torréfiés (fromage de chèvre A.O.P du "Mas de la Courme", gagnant du concours "Sud France 2016")

EHDEN 	12,50 €
---	---------

L'incontournable Spécialité Maison
Tarte au poulet mariné dans 7 épices douces, pignons de pin torréfiés

PHOENICIA  +  +  + 	12,50 €
---	---------

Traditionnel Falafel chaud (croquant au pois chiche et fèves aux herbes fraîches), accompagné de hommos (purée de pois chiche)

Tous nos plats sont proposés à la vente à emporter

Formule du midi (sauf week-end et jours fériés)

Du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h

Plat du jour seul	10,50 €
Plat du jour + café l'Arbousier (Mélange maison - 100% Arabica)	11,50 €
Plat du jour + dessert*	14,00 €

* Pâtisseries libanaises sauf mini et cornes de gazelle (2 pièces au choix) ou glaces et sorbets "Terre Adélice" (2 boules au choix) ou 1 dessert de la carte au choix

Menu enfant (servi jusqu'à 10 ans)

Sirop au choix + plat + dessert**	11,50 €
---	---------

** Fondant au chocolat ou glace 2 boules ou saucisson de chocolat

Thés Pour optimiser leurs qualités, les thés et infusions sont préparés avec de l'eau minérale.

Thé Blanc En salle À emporter

Temps d'infusion entre 8 et 10 mn Prix au 100 g
Baï Mu Dan Supérieur 4,50 € 12,50 €
 Composé de bourgeons et des 2 premières feuilles de la tige.

Thés Verts Nature En salle À emporter

Temps d'infusion entre 2 et 5 mn Prix au 100 g
Sencha vert de Chine 3,80 € 6,00 €
 Thé vert traditionnel cultivé sans engrais ni pesticides.
Genmaïcha du Japon 4,00 € 7,50 €
 Thé vert traditionnel (bancha) parsemé de riz et maïs soufflés.

Kukicha du Japon 4,50 € 11,00 €
 Faible en théine. Branches et feuilles.

Thés Verts Parfumés En salle À emporter

Temps d'infusion : 3 minutes Prix au 100 g
Princesse Shérazade 3,80 € 6,50 €
 Un délicat Sencha agrémenté de pétales de roses, fleurs d'oranger et menthe.
Promenons-nous dans les bois... 3,80 € 7,00 €
 Notes de fruits rouges et fruits des bois sur un thé vert esprit sencha.

Jasmin vert 3,90 € 7,50 €
 Thé vert naturel aux fleurs de jasmin.

Les Hommes Bleus 3,70 € 6,50 €
 Tradition d'Afrique du Nord - Thé Vert - Mariage de menthe nana et poivrée.

L'Eveil des Anges 3,80 € 7,50 €
 Thé vert de Chine, tout à la fois tonifiante et rafraîchissante, ce subtil mélange de citron vert et de gingembre vous rechargera en énergie.

Les Jardins de l'Alhambra 3,70 € 6,50 €
 Orange, bergamote, citron, mandarine.

Thé du Sultan 3,70 € 7,00 €
 Thé vert, rose, dattes, fruits rouges & fleurs d'oranger - Tradition turque.

Thés Oolong ou Wulong En salle À emporter

"Dragon Noir" - Thé vert semi fermenté à feuilles roulées - Faible en théine.
 Temps d'infusion entre 3 et 5 mn. Prix au 100 g

Dong Ding Formose (Taïwan) 5,00 € 19,00 €
 Thé exceptionnel qui facilite la digestion.

Fleur d'Orchidée 3,90 € 7,80 €
 Saveur printanière et délicate de la fleur d'orchidée - D'une grande élégance.

L'invitation au voyage 4,20 € 8,00 €
 La cardamome libère sa subtile saveur sur la pêche et l'abricot.

Thés Earl Grey En salle À emporter

Temps d'infusion : 5 minutes Prix au 100 g
Earl Grey Impérial 3,80 € 8,00 €
 Un thé noir Assam aux arômes naturels de Bergamote.

Earl grey supérieur fleurs bleues 3,80 € 8,00 €
 Equilibré en bergamotte et parsemé de fleurs bleues.

La chambre de Raspoutine 3,80 € 8,00 €
 Mélange de thés verts et noirs de Chine, Inde et Ceylan, fleurs de Jasmin, bergamote et une pointe de fumé.

Thés Noirs En salle À emporter

Temps d'infusion entre 2 et 3 mn Prix au 100 g
Ceylan Adam's peak 3,30 € 5,50 €
 Vif et corsé - Belles feuilles roulées.

Darjeeling FTGFOP 1 first flush LUCKY HILL
 (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) 4,30 € 8,50 €
 Haut de gamme, frais et corsé - Révèle des notes de miel, prune et fruits rouges.

Grand Yunnan supérieur GFOP (Chine) 4,00 € 7,50 €
 Belles feuilles aux reflets gris - Odeur boisée.

Pu - Erh 4,00 € 9,50 €
 Aide à la digestion - Efficace contre le cholestérol et le diabète - Belles feuilles aux reflets gris - Odeur boisée.

Thé Fumé En salle À emporter

Temps d'infusion : 5 minutes Prix au 100 g
Lapsang Souchong 4,30 € 9,00 €
 Grande appellation des thés fumés.

Thés Noirs Pâtisseries En salle À emporter

Temps d'infusion entre 3 et 5 mn Prix au 100 g
Montagne bleue 3,50 € 6,50 €
 Piquant sucré de la rhubarbe et pointe acidulée de la cerise.

Le Petit Chaperon Rouge 3,50 € 6,80 €
 Allons à la cueillette des fruits de sous-bois.

Pain d'épices 3,50 € 6,80 €
 Orange, cannelle, épices sur un thé noir doux.

Thés Tchaé En salle À emporter

Temps d'infusion : 5 minutes Prix au 100 g
Tchaé Massala 4,50 € 7,50 €
Infusé dans le lait 6,00 €

Thé Noir indien - Epices fines, menthe, poivre blanc, gingembre, cannelle, cardamome.

Siddharta Ayurveda 4,50 € 7,50 €
 Thé vert indien - Composition maison aux épices indiennes originelles, à consommer régulièrement pour recharger les batteries.

Demandez le thé Maison du moment !

Rooibos En salle À emporter

Arbuste de la famille des Acacias sans théine, peu de tanin. Reconnu pour ses vertus médicinales (allergie, asthme, drainant, insomnie, diurétique)
 Temps d'infusion : 5 minutes Prix au 100 g

Amour de Citron 4,20 € 6,80 €
 Ecorces de citron torréfiées... Une pointe caramélisée.

Grenade Royale 4,20 € 6,80 €
 Les délicates graines de grenade séchées viennent chatouiller nos papilles et nous invitent à les croquer.

Myrtille 4,20 € 7,30 €
 Souvenir d'enfance pour cette composition douce et gourmande.

Orange du soir 4,20 € 6,80 €
 Frais et parfumé. Riche d'orange, de cannelle et de menthe Nana.

Pomme et Pistache 4,20 € 6,80 €
 Pour les amateurs de douceur et de bien être ; morceaux de pomme et pistaches entières, une pointe d'amande.

Infusions bien-être En salle À emporter

Temps d'infusion entre 5 et 10 mn Prix au 100 g
Au coing du jardin 3,90 € 7,50 €
 Infusion gourmande, heureux mélange de fleurs et de fruits du soleil. A déguster froid comme chaud...

Baume du Tibre 3,70 € 6,50 €
 Migraines et maux de tête - Oranger bigaradier, lavande, écorces d'orange douce.

Détox 3,70 € 6,50 €
 Equilibre et Bien-être - Orties, romarin, queues de cerises, pamplemousse et thé blanc.

Maté Vert du Brésil 3,70 € 5,50 €
 Riche en vitamines et en minéraux, il associe de grandes qualités anti-cellulitique, anti-migraine et fatigue, rhumatismes, digestion, diurétique.

Remède de sorcière 3,90 € 7,50 €
 Pour une bonne digestion - Romarin, menthe, anis vert, réglisse, thym, sauge, basilic.

Thé des centenaires 3,80 € 6,50 €
 Tonifiante - Romarin, goji, ginseng et malotira (plante grecque riche en fer).

Senteniaru d'Okinawa 4,00 € 7,50 €
 Longévité - Un concentré de vitamines - Composition originale, maté, fenouil, citronnelle, aloé-vera, ortie, feuille de cassis, menthe, ginseng et yuzu.

Demandez l'infusion maison du moment !

Cafés 100% Arabica En salle À emporter

Servi ou à la vente, moulu ou en grains Prix au 250 g
Mélange maison 1,80 € 5,50 €
 Mélange d'origines variées : le café de comptoir par excellence, très parfumé !

Colombie excelso 1,80 € 5,50 €
 Café doux et fruité

Mexique décaféiné sans solvant 1,80 € 6,00 €
 Toute la douceur d'un arabica décaféiné à l'eau.

Kenya Plantation AA Alanwood 2,00 € 6,00 €
 Café des Hauts Plateaux, sans acidité, ni amertume.

Éthiopie Nyala Sidamo 2,20 € 6,00 €
 La référence du café africain - Très aromatique.

Tanzanie 2,20 € 6,00 €
 Moelleux et harmonieux il laisse en bouche de subtiles saveurs de chocolat

Spécialités de Café En salle À emporter

Servi ou à la vente, moulu ou en grains Prix au 250 g
Libanais noir 2,00 € 6,00 €
 Café à torréfaction poussée.

Libanais noir à la cardamome 2,50 € 8,00 €
 Notre préparation maison à la poudre de cardamome aux vertus digestives.

Café allongé, supplément 0,20 €

Boissons Chaudes En salle

Chocolat chaud à l'ancienne 3,80 €
Café ou Chocolat Viennois 4,30 €
 (Café ou Chocolat chaud surmonté de chantilly)

Noisette 1,80 €
 (Café complété d'un nuage de lait)

Capuccino ou Café au lait 2,80 €

Boissons En salle

Apéritifs

Vin de Fleurs (produit artisanal) 12 cl 4,20 €
 Arbose, Romarin, Thym, Sureau
 Un cadeau original emporté à offrir ou à s'offrir (12,00 € la bouteille).

VIN BLANC AU SIROP de votre choix : Gingembre local et artisanal, Rose du Liban, Violette, Figue châtaigne, Etc ... 12 cl 4,50 €
Cartagène, Martini blanc 6 cl 3,50 €
Arak (Anisette Libanaise) 6 cl 3,00 €

Bières

Almaza : Bière Blonde Libanaise 33 cl 5,00 €

La saison des Amours : Bière Ambrée 33 cl 5,50 €
Bière Sans gluten du Moment 33 cl 5,50 €

Eaux Gazeuses et Plates

Perrier 33 cl 2,60 €
Evian 50 cl 2,90 €
Perrier fines bulles / San Pellegrino 50 cl 2,90 €

Evian 1 L 5,00 €
Perrier fines bulles / San Pellegrino 1 L 5,00 €
Châteldon 75 cl 6,00 €

L'eau de Louis XIV, fines bulles.

Boissons Fraîches

Nos spécialités Maison 33 cl
Citronnade à la fleur d'oranger du Liban 4,00 €
Nectar d'Abricot du Liban (Amar'eddine) 4,00 €

Les frappés
Thé frappé du jour, Café frappé 33 cl 3,80 €
Chocolat frappé 33 cl 3,80 €

Limonade "Elixia" (sans colorants, ni conservateurs)
Les BIO 33 cl 3,50 €
 Limonade Nature, Eau de fleur d'oranger, Eau de rose

Aux arômes naturels 33 cl 3,50 €
 Fraise des bois, Cerise Griotte, Mangue, Myrtille, Passion

Sirop artisanal "Eygubelle" 33 cl 2,80 €
 Anis Étoile - Cassis - Cerise - Châtaigne - Citron vert
 Figue - Fraise - Framboise - Grenadine - Lavandin - Menthe de Provence
 Pêche/Hibiscus - Thym - Verveine - Violette

Sirop artisanal Rose du Liban 33 cl 2,80 €
Diabolo 33 cl 3,80 €
 Limonade Nature BIO et sirop au choix

Jus et nectars de fruits naturels ... 25 cl 3,00 €
"Pressoirs de Provence" (sans colorants, sans conservateurs, ni exhausteurs de goût t)
 Pomme - Poire - Orange - Framboise
 Exotique (ananas, mangue, banane)
 Cocktail Provençal : nectar multifruits

Autres boissons
Coca cola, Coca cola Zéro 33 cl 3,50 €