

Une histoire de famille

1910 • 2016 • 2018 • 2027



2027

La nouvelle Maison Charlotte Busset

La nouvelle Maison Charlotte Busset s'installera dans ce local en 2027.

Bienvenue

Une parenthèse hors du temps

Ma mère voulait m'appeler Noémi. Mon père Charlotte. On m'appelle Noémie, mais mon prénom est Noémi-Charlotte. J'aime la finesse et ma meute. Je soigne mon esprit, mon alimentation et ma garde-robe. Je porte un intérêt prononcé pour le végétal comme les légumes et les fleurs. Je suis une grande optimiste et mon enthousiasme, nourri par mon esprit libre, me conduit là où mon instinct me guide. C'est sans filet que je sautille de planète en planète. Ma notion de l'espace temps est biaisée et c'est sans rougir que je mélange et confonds les mots.

J'aime l'Angleterre, où je ne suis jamais allée. L'Italie, où leurs capuccinos n'ont pas de secret pour moi. La Grèce, où j'irais... Je suis une fille née dans les terres, celles de Moulins, où tous les mercredis, ma grand-mère et moi préparions le gâteau de tante Anna. Pourtant, c'est dans l'effervescence de la ville que je m'inspire. Née un 8, je ne peux cacher mon attirance pour l'infini et c'est en fermant les yeux que je vois.

Une vision nourrie par le simple fait d'observer et d'écouter. En bonne épicurienne, je suis amoureuse de la France et de ce qu'elle nous offre, une Française que le savoir-faire et le savoir-être fascinent.

Ce lieu est le vôtre, imparfait parfois, mais il devrait vous offrir une parenthèse hors du temps. Prenez de la hauteur et appréciez. Visionnez, vous obtiendrez.

Charlotte Busset.

Thés & infusions

Teas & infusions

THÉ NOIR • BLACK TEA

Darjeeling 6,90 €

Originaire d'Inde, arôme floral & musqué.
Native to India, floral & musky aroma.

English breakfast 6,10 €

Originaire d'Inde, robuste, notes caramélisées & cacaotées.
Originating from India, robust, caramelized & cocoa notes.

Ceylan Bop 6,10 €

Arôme de caramel associé aux essences de fruits.
Caramel aroma combined with fruit essences

Christmas tea 6,80 €

Originaire de Chine, arôme de citron, vanille rehaussée de cannelle, amande.
Originating from China, aroma of lemon, vanilla enhanced with cinnamon, almond.

Chai du Kerala Bio 6,00 €

Originaire de Chine, cannelle, gingembre & cardamome.
Originating from China, cinnamon, ginger & cardamom.

Douceur des îles Bio 6,60 €

Originaire de Chine, noix de coco, gousse de vanille, mangue, framboise, pétales de rose.

Rois Mages 8,80 €

Originaire de Chine, note de truffe chocolatée relevée au poivre rose. Parcelles de cumin & de coriandre.
Originating from China, note of chocolate truffle enhanced with pink pepper. Plots of cumin & coriander.

Earl Grey Bio 6,40 €

En 1830, le Comte Charles Grey, premier ministre du Royaume-Uni a donné son nom à ce thé parfumé à la bergamote.
In 1830, Count Charles Grey, Prime Minister of the United Kingdom gave his name to this tea flavored with bergamot.

Machu Picchu 7,90 €

Mélange de Thé bleu-vert séché dans la vapeur de lait & de thé vert.
Blend of blue-green tea dried in milk steam & green tea,

INFUSIONS

Feu de cheminée Bio 7,10 €

Infusion de vanille, cannelle & pommes associées aux feuilles de roses & des hibiscus.
Infusion of vanilla, cinnamon & apples associated with rose leaves & hibiscus.

Pina Colada 6,40 €

Véritable fontaine de fruits enrichis de noix de coco râpée & de morceaux d'ananas.
Real fruit fountain enriched with grated coconut & pineapple pieces

Rooibos Pêche Bio 6,90 €

Léger, parfumé et tout en élégance, elle marie la saveur des fleurs de pêche à la douceur des fruits mûrs.
Originally from South Africa, Rooibos grows only in a small region of the Western Cape province.

Camomille 7,20 €

Originaire d'Europe, pointe de citronnelle
Originating from Europe, hint of lemongrass

Verveine Bio 7,20 €

Une infusion rafraîchissante végétale.
A refreshing plant-based infusion.

Rooibos Vanille Bourbon Bio 6,90 €

Originaire d'Afrique du Sud, le Rooibos pousse uniquement dans une petite région de la province Ouest du Cap.
Originally from South Africa, Rooibos grows only in a small region of the Western Cape province.

Rooibos Caramel Bio 6,90 €

Cédez au plaisir des saveurs profondes du caramel, goûtez la douceur relaxante du rooibos et délectez-vous des notes sucrées du miel.
Give in to the pleasure of the deep flavors of caramel, taste the relaxing sweetness of rooibos and revel in the sweet notes of honey.

Thés verts & blancs

Green & white teas

THÉ VERT • GREEN TEA

Jardin Secret Bio 7,90 €

Un thé vert frais et élégant du Népal
A fresh and elegant green tea from Nepal

Touareg Bio 7,00 €

Alliance des feuilles de menthe marocaine & de thé vert de Chine.
Combination of Moroccan mint leaves & Chinese green tea

Green Passion Bio 7,90 €

Association de thé vert & de fruit de la passion.
Association of green tea & fruit of passion.

Sencha Fukuju 8,80 €

Originaire du Japon, saveur rafraîchissante, notes végétales puissantes & arômes fruités avec une légère amertume.
Originally from Japan, refreshing flavor, powerful vegetal notes & fruity aromas with a slight bitterness.

Vallée du Nil Bio 6,60 €

Assemblage exclusif de thé vert chinois associé à des pétales de roses, fleur de jasmin & huile d'écorce de bergamote.
Exclusive blend of Chinese green tea combined with rose petals, jasmine flower & bergamot peel oil.

Fleur de Jasmin Bio 6,60 €

Originaire de Chine, fleurs de Jasmin associée aux feuilles de thé noir.
Originally from China, Jasmine flowers associated with black tea leaves.

Sencha Lemon 6,00 €

Originaire du Japon, moelleux parfum de citron.
Originally from Japan, mellow lemon scent.

Jasmin Phoenix Pearls 21,00 €

Soigneusement sculpté en forme de perles, ce thé blanc de Chine est délicatement parfumé aux essences de jasmin. Saveurs délectables qui explosent en bouche.
Carefully carved in the shape of pearls, this Chinese white tea is delicately scented with essences of jasmine. Delectable flavors that explode in the mouth.

THÉ BLANC • WHITE TEA

Bai Mu Dan 10,70 €

Thé récolté à la main au printemps entre mars & avril, les feuilles étant ensuite séchées juste après leur flétrissage. Ce thé est d'une grande rareté car seul le bourgeon est cueilli. Sa robe & son infusion sont délicates & subtiles.

Tea harvested by hand in the spring between March & April, the leaves being then dried just after their withering. This tea is extremely rare because only the bud is picked. Her dress & her infusion are delicate & subtle

Supplément broc de lait
Milk available : + 0,40 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Chocolat chaud 53 % Maison Charlotte Busset Hot chocolate	6,00 €	Café ristretto	2,30 €
Chocolat chaud 72 % Maison Charlotte Busset Hot chocolate	8,00 €	Café espresso Espresso coffee	2,30 €
Chocolat chaud viennois 53 % Maison Charlotte Busset Viennese hot chocolate	7,00 €	Café espresso double Double espresso	4,60 €
Moka noir Café, lait & chocolat noir Coffee, milk & dark chocolate	6,50 €	Café allongé Long coffee	4,60 €
Moka blanc Café, lait & chocolat blanc Coffee, milk & white chocolate	6,50 €	Café américain Americano	4,90 €
Lait chaud grand verre Hot milk, large glass • +VG	3,70 €	Café décaféiné Decaffeinated coffee	2,30 €
Latte +VG	5,60 €	Café noisette Hazelnut coffee • +VG	2,70 €
Latte macchiato +VG	5,60 €	Café noisette décaféiné Decaffeinated hazelnut coffee • +VG	2,70 €
Latte macchiato CBS Caramel beurre salé Salted butter caramel	7,00 €	Café crème Café espresso avec lait onctueux Espresso with creamy milk	4,80 €
Latte marocchino Café crème avec pâte de noisettes Creamy coffee with hazelnut spread • +VG	7,50 €	Cappuccino +VG	4,80 €
Chai latte +VG	6,50 €	Café viennois Café allongé avec chantilly maison Coffee with homemade whipped cream	5,50 €
Latte matcha +VG	6,50 €		

+VG : supplément lait végétal
Vegan milk available : + 1,50 €

Boissons froides

Cold drinks

Matcha latte glacé +VG	6,50 €	Thé glacé maison Homemade iced tea	5,00 €
Café latte glacé Iced coffee latte • +VG	5,60 €	Limonade maison Homemade sparkling lemonade	5,00 €
Café glacé Iced coffee	4,90 €	Citronnade maison Homemade lemonade	5,00 €

JUS DE FRUITS & LÉGUMES MAISON • PRESSÉS MINUTE

Jus d'orange Orange juice	6,90 €	Le détox vert Fenouil, concombre, pomme, gingembre Fennel, cucumber, apple, ginger	7,40 €
Jus de pomme Apple juice	6,90 €	Le détox orange Carotte, citron, curcuma, gingembre Carrot, lemon, turmeric, ginger	7,40 €
Orange & citron Orange & lemon	6,90 €	Green Ananas, épinards, pomme Pineapple, spinach, apple	7,60 €
Orange, carotte & citron Orange, carrot & lemon	7,40 €	Méli-Mélo Composez votre jus : orange, pomme, citron, poire, kiwi, fenouil, concombre, gingembre, curcuma, ananas, épinards... Compose your juice: orange, apple, lemon, pear, kiwi, fennel, cucumber, ginger, turmeric, pineapple, spinach...	9,80 €
Poire & kiwi Pear & kiwi	8,90 €		

+VG : lait végétal en option
Vegan milk option.

Tartines & croques

Savoury dishes

TARTINES

Pain aux céréales, fromage crémeux fermenté sans gluten.
Grain bread, gluten-free cream cheese.

	Tartine	Avec œufs brouillés
Avocat Avocado	9,90 €	13,90 €
Saumon Salmon	12,90 €	16,90 €
Avocat & saumon Avocado & salmon	14,90 €	18,90 €
Œufs brouillés Scrambled eggs	13,50 €	

Coup de cœur

Avocado toast	20,50 €
Pain muffin complet, avocat, saumon, œuf bio, tofu soyeux, combawa, graines germées, pousses d'épinard, graines de courge, chips de légumes. Wholewheat muffin, avocado, salmon, organic egg, silk tofu, sprouted seeds, baby spinach, pumpkin seeds, vegetable crisps.	

LES CROQUES

Monsieur Pain, jambon blanc, fromage, salade Bread, ham, cheese, salad	12,50 €	Madame Pain, jambon blanc, fromage, œuf au plat, salade Bread, ham, cheese, fried egg, salad	15,50 €
Poulet Pain, poulet, fromage, salade Bread, chicken, cheese, salad	13,50 €	Poulette Pain, poulet, fromage, œuf au plat, salade Bread, chicken, cheese, fried egg, salad	16,50 €
Fromage Pain, fromage, salade Bread, cheese, salad	11,50 €	Fromage gourmand Pain, fromage, œuf au plat, salade Bread, cheese, fried egg, salad	14,50 €

Option sans gluten
Gluten-free option : + 2,20 €

Œufs, salades & fromages

Eggs, salads & cheeses

Œufs brouillés

Nature Scrambled eggs	9,90 €
Poulet Chicken	13,90 €
Jambon Ham	12,50 €
Épinards Spinach	11,50 €
Supplément fromage Cheese supplement	3,00 €
Œufs au plat Sunny side up eggs	10,00 €

Omelettes avec salade

Nature Plain	10,90 €
Fromage Cheese	11,90 €
Épinard Spinach	11,90 €
Jambon Ham	12,90 €
Fromage + épinards Cheese + spinach	13,90 €
Fromage + jambon Cheese + ham	14,90 €
Fromage + jambon + épinard Cheese + ham + spinach	15,00 €
Poulet Chicken	14,00 €

SALADES • SALADS

Composition : salade verte, tomates, radis, chou-fleur, carotte, concombre, œuf dur.
Green salad, tomatoes, radish, cauliflower, carrot, cucumber, hard-boiled egg.

Vegan Nature Plain	14,50 €	Écossaise Avocat, saumon fumé Avocado, smoked salmon	19,00 €
Fraîcheur Avocat Avocado	14,50 €	Périgourdine Avocat, magret de canard séché Avocado, dried duck breast	27,00 €
Fermière Poulet Chicken	17,00 €		

FROMAGES • CHEESES

Plateau de 4 fromages Notre sélection découverte Our discovery selection of cheeses	12,00 €
--	----------------

Douceurs maison

Sweet treats

Tartine ou croissant beurre & confiture 6,00 €

Pain baguette servi avec du beurre & de la confiture
Baguette bread served with butter and jam

Granola bowl 11,00 €

Granola maison sur yaourt 0 % & fruits frais
Homemade granola, low-fat yoghurt & fresh fruits •
Option +VG

Matcha kasha 12,00 €

Granola maison sur yaourt 0 %, thé matcha & fruits frais
Homemade granola, yoghurt, matcha tea & fresh fruits
• Option +VG

Tarte citron meringuée 8,50 €

Pâte sablée, crémeux maison au citron, topping
meringué
Shortbread tart, homemade lemon curd, meringue

Le T'Brun 7,50 €

P'tits Lu, crème légère au beurre, café, rhum, nappage
chocolat
Biscuits, light butter cream, coffee, rum, chocolate
drizzle

Brownie 9,50 €

Chocolat noir, noix de pécan, chantilly maison, topping
fruits
Dark chocolate, pecans, homemade whipped cream,
fruit topping

Cheesecake 8,90 €

Caramel beurre salé, sauce chocolat ou coulis de fruits
rouges
Salted butter caramel, chocolate or red fruit sauce

Pain perdu 12,00 €

Brioche, crème de noisette du Piémont, chantilly maison
& fruits
Brioche French toast, hazelnut spread, homemade
whipped cream & fresh fruits

Pancakes 8,90 €

3 pancakes à l'anglaise, chantilly maison & fruits
3 pancakes with maple syrup, homemade whipped
cream & fresh fruits

Cake citron 6,90 €

Lemon cake

Carrot cake 6,90 €

Banana bread 7,50 €

+VG : option vegan
Vegan option : + 2,20 €

Petit déjeuner & brunchs

Breakfast & brunches

PETIT DÉJEUNER • BREAKFAST

Le Parisien

12,00 €

Avant 10h30, du lundi au vendredi. 1 boisson chaude, 1 jus d'orange, 1 tartine beurre-confiture ou 1 cookie ou 1 croissant ou 1 pain au chocolat.

Before 10:30, Monday to Friday. 1 hot drink, 1 orange juice, 1 baguette with butter and jam or 1 cookie or 1 croissant or 1 pain au chocolat.

BRUNCHS

Le Cannois

19,00 €

1 boisson chaude, 1 jus d'orange, 1 tartine beurre-confiture ou 1 croissant ou 1 pain au chocolat, 1 omelette ou œufs brouillés, 1 cookie.

1 hot drink, 1 orange juice, bread with butter and jam or 1 croissant or 1 pain au chocolat, 1 omelette or scrambled eggs, 1 cookie.

La Croisette

29,00 €

1 tartine beurre-confiture ou 1 croissant ou 1 pain au chocolat, tartine avocat, saumon, fromages, 1 boisson chaude, 1 jus d'orange, 1 cookie, 1 omelette ou œufs brouillés.

Bread with butter and jam or 1 croissant or 1 pain au chocolat, avocado toast, salmon, cheese, 1 hot drink, 1 orange juice, 1 cookie, 1 omelette or scrambled eggs.

NOTRE BEST-SELLER

OUR BESTSELLER

Maison Charlotte Busset

39,00 €

1 tartine beurre & confiture, 1 croissant ou 1 pain au chocolat, 1 omelette ou œufs brouillés, tartine avocat, assiette de saumon, fromages, 1 boisson chaude au choix, 1 jus d'orange, 1 cookie.

Bread with butter & jam, 1 croissant or 1 pain au chocolat, 1 omelette or scrambled eggs, avocado toast, salmon, cheese, 1 hot drink of your choice, 1 orange juice, 1 cookie.

Dessert au choix : pain perdu, pancakes, cheesecake, T'Brun, brownie...

Choose your dessert: French toast, pancakes, cheesecake, T'Brun, brownie...