

MENU



Pâtisserie – Salon de Thé TAKAYANAGI

12 rue du Tertre

72000 Le Mans

www.takayanagi.fr

Pour déjeuner

Plat du jour	10,60€
1/2 portion pour enfant	6,00€
Dessert du jour	3,70€

Une boisson à **2,00 €** pour accompagner votre repas :

Thé vert japonais au choix
(voir la page « Boissons chaudes »)

Coca-Cola classique ou zéro

Ice tea

Minute Maid

Eau minérale

Eau pétillante

Merci de consulter l'ardoise pour le détail.

Le menu est également visible sur notre site internet.

Formule Taka

(à partir de 14 heures)

6,00€

Un gâteau de votre choix + une boisson de la liste suivante :

Thé vert japonais au choix

(voir la page « Boissons chaudes »)

Coca-Cola classique ou zéro

Ice tea

Minute Maid

Eau minérale

Eau pétillante

Toutes nos pâtisseries sont préparées sur place à partir d'ingrédients frais en privilégiant les produits de saison.

Boissons chaudes

Café expresso.....	1,60€
Café allongé.....	1,80€
Café décaféiné.....	1,60€
Café double.....	3,00€
Café crème.....	2,50€
Cappuccino.....	3,90€
Chocolat chaud (en hiver seulement).....	3,90€

Thé Noir (Damman Frères)..... 3,20€

Earl Grey

Ceylan

Christmas Tea (caramel, ananas et marasquin)

Coquelicot Gourmand (coquelicot, biscuit, pâte d'amande)

Goût Russe (bergamote, orange)

Jardin Bleu (rhubarbe, fraise des bois, pétales de fleurs)

Boissons chaudes

Tisane et infusion (sans théine).....3,20€

Verveine Menthe (Damman Frères)

Rooibos Vanille (Damman Frères)

Rooibos Citrus (Damman Frères)

Sobacha (graines de sarrasin torréfié)

Thé vert Japonais.....3,00€

Sencha (thé vert classique)

Genmaicha (thé vert au riz soufflé)

Houjicha (thé vert torréfié)

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse 50cl.....3,50€

Coca-Cola ou Coca zéro (33cl).....3,50€

Ice tea pêche (33cl).....3,50€

Minute Maid Orange (33cl).....3,50€

Limonade artisanal ELIXIA (33cl)

Nature avec paillettes d'or 24 carat..... 11,50€

Autres parfum.....4,20€

(Nature, Sapin, Myrtille, Fraise des bois, Mirabelle, Cerise Griotte, Fruit de la passion, Mangue, Bio nature, Bio Rose, Bio Fleur d'oranger, Chocolat, Cola)

Jus de fruit / Nectar Alain Milliat(33cl)

Ananas, Fuit de la passion, Grenade,

Myrtille..... 6,50€

Fraise, Framboise, Litchi, Mandarine, Mangue, Pêche blanche, pêche de vigne..... 5,60€

Abricot, Mirabelle, Orange, Poire d'automne, Pomme Cox's..... 4,80€

Boissons alcoolisées

(servies uniquement avec le repas)

Apéritif au Yuzu (5cl).....	5,00€
Kir Cassis (12cl).....	5,00€
Bière Asahi Super Dry 33cl.....	3,90€
Bière Kirin Premium Press 33cl.....	3,90€
Vin au verre 12cl rouge / blanc / rosé.....	3,80€

Takayanagi, c'est de la fine pâtisserie française revisitée grâce au talent de notre pâtissier Taka. Il agrémente comme personne les recettes classiques par des saveurs du Japon mais propose aussi ses créations originales, mariage de ces 2 cultures de gourmands et de gourmets. Peu sucrés et aériens, on les déguste sans faim.

Takayanagi, c'est aussi un plat du jour renouvelé au quotidien par notre habile et imaginative cuisinière. Ici, pas de sushi mais des classiques de la cuisine familiale japonaise ou des plats occidentaux revisités avec des produits japonais.

Menus et détails de nos créations disponibles sur notre site takayanagi.fr

Compte fidélité

Vous pouvez comptabiliser vos achats sachant que pour 200 euros dépensés, vous disposez d'un bon d'achat de 5 euros. Il suffit de vous enregistrer lors de votre prochain passage et nous rappeler votre nom à chaque achat.

Horaires d'ouverture

Mardi au vendredi - 12:00 à 19:00

Samedi - 10:00 à 19:00

www.takayanagi.fr