

La Champagne

Cette région où 17 communes sur 324 ont le privilège de revendiquer le titre envié de « Grand Cru ». La nature très particulière du sol crayeux sur lequel a été planté le vignoble et le micro-climat sont les éléments clefs d'une qualité unique et recherchée. Puis il y a 43 communes qui bénéficient de l'appellation « 1^{er} Cru ». C'est « la » région connue dans le monde entier :

Les Cépages Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir .

Dans la région d'épernay

75 cl

<i>Champagne Drappier « Carte d'Or »</i>	<i>82.00 €</i>
<i>Champagne Ayala « Cuvée Brut Nature»... ..</i>	<i>94.00 €</i>
<i>Champagne Lallier « Cuvée OUVRAGE Grand Cru »... ..</i>	<i>179.00 €</i>
<i>Champagne Drappier Brut Nature « Zéro Dosage»... ..</i>	<i>99.00 €</i>
<i>Champagne Drappier « Rosé Nature»</i>	<i>99.00 €</i>
<i>Champagne Nicolas Feuillatte " rosé"</i>	<i>92.00 €</i>
<i>Champagne Moët et Chandon « Brut Impérial »... ..</i>	<i>88.00 €</i>
<i>Champagne Moët et Chandon « Dom Pérignon » 2004</i>	<i>285.00 €</i>
<i>Champagne Bollinger« brut »</i>	<i>99.50 €</i>
<i>Champagne Deutz « grand brut classic»...</i>	<i>108.00 €</i>

Dans la région de Reims

75 cl

<i>Champagne Mumm « Cordon Rouge Brut »</i>	<i>89.50 €</i>
<i>Champagne Mumm rosé « brut »... ..</i>	<i>94.50 €</i>
<i>Champagne Veuve Clicquot « Carte jaune brut »... ..</i>	<i>109.00 €</i>
<i>Champagne Ruinart « Brut »... ..</i>	<i>99.50 €</i>
<i>Champagne Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	<i>145.50 €</i>

37.5 cl

<i>Champagne Mumm « Cordon Rouge brut »... ..</i>	<i>33.00 €</i>
<i>Champagne Moët et Chandon « brut Impérial »</i>	<i>36.00 €</i>
<i>Champagne Nicolas Feuillatte « rosé »</i>	<i>36.00 €</i>

Le Val de Loire

De la source jusqu'à l'océan, le plus long fleuve de France, s'étire sur 1000 kms, traverse une multitude de Vignobles où l'on récolte à peu près tous les types de vins.

Les Cépages rouges, Cabernet Francs, Cabernet Sauvignon, Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis, Pinot Noir,

Les cépages blancs, Sauvignon, Chenin, Chardonnay .

La région se compose de 4 zones :
- le Pays Nantais
- l'Anjou- Saumur
- la Touraine
- Le Centre

Le Val de Loire en Blanc


Les vins de Touraine

75 cl en euros

2014	Montlouis sec « Clos Volagré » Clos de la Briderie	32.00
2019	Chenonceaux « Oneiros » Domaine « sauvette »	31.50
2021	Cheverny blanc Tessier-Cuvée Prélude	29.50
2019	Cour-Cheverny Tessier-Cuvée Grand « R »	31.50
2022	Touraine « 100% Sauvignon » Domaine de la « Renne »	26.50

Les vins du Centre


75 cl en euros

2022	Menetou Salon «Audiot » Domaine Coquin 	39.00
2022	Reuilly « La Raie » Domaine Lafond	34.50
2021	Menetou Salon «cuvée Héloïse en aparté » Domaine Coquin	47.00

Le Val de Loire en Moelleux

Les vins de Touraine

75 cl en euros

2003	<i>Vouvray « cuvée le «  »</i>	
	<i>Domaine de la Fontainerie</i>	42.50

Le Val de Loire en Pétillants

Les vins de Touraine

75 cl en euros

	<i>Crémant fine bulles</i>	33.00
	<i>Domaine de Rabelais</i>	

Le Val de Loire en Rouge

Les vins de Touraine

75 cl en euros

2020	<i>St Nicolas de Bourgueil « les Quarterons »</i>	34.50
	<i>Domaine Amirault</i> 	
2017	<i>Bourgueil « Clos des Galichets »</i>	46.50
	<i>Domaine de la Chevalerie</i>	
2018	<i>Chinon « Vieilles Vignes »»</i>	69.50
	<i>Philippe ALLIET</i>	
2019	<i>Touraine « Côt Noir »</i> <i>Domaine de Rabelais</i>	37.00

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris.*

2018 Saumur Champigny –« Thierry Germain » 59.50

Les terres chaudes



2019 Touraine Mesland « Vieilles Vignes » 33.50

« Domaine de RABELAIS »

2020 Cheverny 33.50

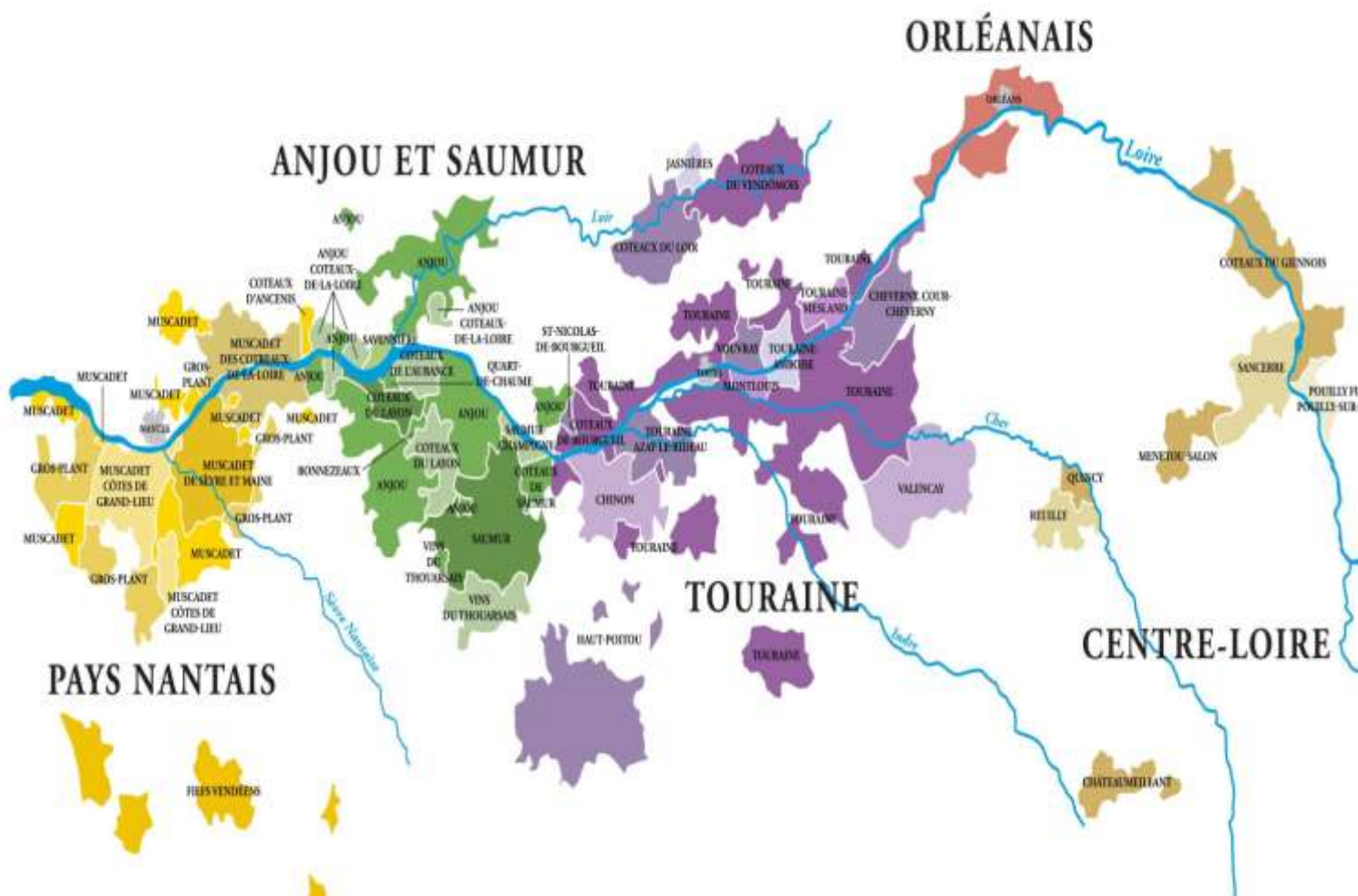
Tessier- Cuvée Concerto

2018 Chenonceaux « Antea » 31.50




Domaine « sauvette »

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros – service compris.*



Les vins du Centre

75 cl en euros

2020 Sancerre 	67.50
« <i>Domaine Vacheron</i> »	
2020 Menetou Salon « <i>Francis Audiot</i> »	39.00
<i>Domaine de Coquin</i>	
2019 Menetou Salon « <i>cuvée Mathilde</i> »	55.50
<i>Domaine de Coquin</i>	

Les vins du Centre en rosé

75 cl en euros

2021 Touraine Mesland	29.00
<i>Domaine de Rabelais</i>	
2021 Touraine « <i>Pineau d'Aunis</i> »	28.00
<i>Domaine de la Renne</i>	

Les vins rosés de Provinces

2021 Château Carpe Diem 	
<i>Domaine Carpe Diem</i>	49.00

Les vins rouge et blanc de Provinces

2017 Artus blanc 	<i>Domaine Carpe Diem</i>	46.00
2017 Major rouge	<i>Domaine Carpe Diem</i>	49.00

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris.*

Le Bordelais

*Le vignoble Bordelais est l'un des plus anciens, il a 2000 ans.
Celui-ci compte 57 appellations, 7500 crus et 14 000 déclarants de récoltes.
La première mise en bouteilles a été faite à Château- Lafite.*

*Les Cépages rouges, Cabernets Sauvignons, Cabernets Francs, Merlot,
Petit Verdot*

Les Cépages blancs , Sémillon, Sauvignon, Muscadelle .

Les vins de Bordeaux en Blanc

75 cl en euros

Graves

2020 *Château les Clauzots*

36.50

Les vins de Bordeaux en Rouge

75 cl en euros

Cotes de Bourg

2016 *Origine Ter de Pointe- Tutiac-*

35.50

Saint- Estèphe

2017 *Château Haut Marbuzet* 168.50

2016 *Château Tour de Pez « les Ormes de Pez »* 98.00

Pauillac

2015 *Lacoste Borie* 82.50

2015 *Château Grand Puy Ducasse* 172.50

Saint- Julien

2014 *Les Fiefs Lagrange* 86.00

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris*

*Qui sait déguster ne boit plus
jamais de vin mais goûte des
secrets.*

[Salvador Dali]

Graves		75 cl en euros
2015	<i>Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion</i>	82.50
Margaux		
2006	<i>Château Dufort Vivens</i>	98.00
2015	<i>Château Giscours</i>	185.00
2016	<i>La sirène de Giscours</i>	98.00
Moulis		
2014	<i>Château Maucaillou</i>	77.50

Saint-Emilion

2015	<i>Château Grand Corbin-Despaigne</i>	121.00
2015	<i>Arôme de Pavie « grand cru classé »</i>	274.00
2000	<i>Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »</i>	2000.00
2001	<i>Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »</i>	1090.00
2002	<i>Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand cru classé »</i>	1000.00
2003	<i>Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand cru classé »</i>	1200.00
2004	<i>Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »</i>	1100.00

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris*

La Bourgogne et Le Beaujolais

*La Bourgogne s'étend sur 250 kms de Chablis à Mâcon.
La situation du vignoble lui permet de bénéficier d'une influence climatique continentale.
Cette région bénéficie de 96 A.O.C sur environs 480 répertoriés en France.
Le Cépage rouge Pinot Noir , Le Cépage blanc Chardonnay
Le Cépage du Beaujolais est le Gamay*

Les vins de Bourgogne en Blanc

Le Chablisien

75 cl en euros

2020	« Petit » Chablis Domaine Billaud-Simon	44.00
2020	Chablis « village » Domaine Billaud-Simon	55.00
2020	Chablis « Fourchaume » Domaine Billaud-Simon	74.00

Côte de Beaune

2019	Meursault « Domaine Faiveley »	119.50
------	-----------------------------------	--------

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros – service compris*



Les vins de Bourgogne en Rouge

Côte de Nuits

75 cl en euros

2011 Gevrey Chambertin « 1^{er} Cru »

2017 La Combe aux Moines « Faiveley »

189.00

Côte de Beaune

75 cl en euros

2018 Mercurey « La Perrière »

« Domaine Roux Père&fils »

59.00

La Vallée du Rhône

Le vignoble s'étend sur 100 kms de chaque coté du Rhône. De Vienne à Avignon plus de 2000 ans d'histoire. La rareté du vin blanc dans l' A.O.C Côtes du Rhône est tout à fait réelle puisqu'elle représente 3% de la production totale. **Les Cépages rouges Grenache, Syrah, Mourvèdre**, **les Cépages blancs Viognier, Clairette, Roussane, Marsanne**

Blanc

75 cl en euros

2018 Condrieu « Malleval »

« Domaine Ogier »

114.00

2021 Crozes-Hermitage «les petites ruches »

« chapoutiers »

48.00

Rouge

75 cl en euros

2020 Côte du Rhone « la Garrigues »

« Chapoutiers»



33.00

2019 Côte Rôtie « les Bécasses » - Chapoutiers

142.00

2020 Crozes-Hermitage « les Meysonniers »

« Chapoutiers»



56.00

2019 Chateauneuf-du-Pape « les Bernardine »

« Chapoutiers»

99.00

La Vallée du Roussillon

Les Vins Rouges

75 cl en euros

2020 Côte du Roussillon Villages *« Côte-haut »*
« Domaine M.Chapoutier »



36.00

Le languedoc-Roussillon

Les Vins Rouges

75 cl en euros

2017 Corbière *« Cuvée essentiel »*
Domaine la Cendrillon

32.50

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris*

L'Alsace

Le vignoble Alsacien fût créé au 3^{ème} Siècle après J.C beau développement au Moyen Age grâce à l'action de l'église. Ruiné par le phylloxéra et la guerre 14-18, le vignoble a connu une renaissance dans les années 50. Il couvre une centaine d'hectares avec la qualité consacrée par les A.O.C (Alsace en 1962 , Alsace Grand Cru en 1975, Crémant en 1976) et les mentions « Vendanges Tardives, Sélection de Grains nobles.

*Le Cépage rouge Pinot Noir ,
les Cépages blancs Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris .*

75 cl en euros

2016 Riesling « St jacques »  « Domaine Schieferkopf »	39.50
2018 Gewurztraminer « Domaine Schieferkopf »	42.50

Jura

Cette région a un climat froid et rude en hiver, l'été est chaud et humide. Les vignes sont implantées sur le bord des lacs et fleuves, sur les collines les plus ensoleillées entre 200 et 400 mètres d'altitude. Celles-ci s'étendent en discontinu sur environ 1900 hectares de surface.

*Les Cépages rouges Poulsard, Trousseau, Pinot Noir ,
Les Cépages blancs, jaune, paille, Savagnin, Chardonnay, Pinot Blanc.*

Nous vous avons sélectionné un vin jaune, sa particularité est d'avoir une bouteille de 62 cl qui se nomme « clavelin »

1996 Château Chalon	126.00	62 cl en euros
1999 Vin de Paille Côtes de Jura	114.50	37.5 cl en euros

Les Eaux

Les Eaux plates

	btl _(75cl)
<i>Acqua Panna d'Italie</i>	6.90
<i>Evian de Haute- Savoie</i>	6.90

Les Eaux gazeuses

	Btl _(75cl)	1/2 Btl _(50cl)
<i>Chateldon d' Auvergne</i>	7.40	
<i>Badoit Rouge de Saint- Galmier dans la Loire</i>	7.20	
<i>Badoit Verte de Saint- Galmier dans la Loire</i>	7.20	
<i>Eau de Perrier de Vergèze dans le Gard</i>	7.40 _(100cl)	5.90

La Dordogne

Le Vignoble est célèbre depuis le haut moyen âge, avec une rivalité durant des siècles entre Bergeracois et Bordelais,

Pour une superficie de 20.00 hectares, cette région produit des blancs et des rouges, sur un sol argilo-silico-calcaire, avec un climat doux et humide.

Les Cépages rouges : Cabernet, merlot et malbec

Les Cépages blancs : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Ugni blanc et Ondenc

Les Vins Blancs Liqueureux

75 cl en euros

2016 <i>Monbazillac-Château Combes des Bois J.Régis Guibert</i>	46.00
2017 <i>Côte de Bergerac-Domaine du moulin de Peytirat</i>	33.50

Les Vins Rouges

2017 <i>Pécharmant « Cuvée Curguettièrre »</i>	39.50
---	-------

Château Combes des Bois J.Régis Guibert

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris

La Carte des Vins au verre

en euros

Pour accompagner vos menus, notre responsable de salle vous proposera, au verre (12cl), une sélection de vins de terroir ou de prestige :

Les Vins de terroir : (Blanc, rouge ou rosé)

- 1 verre (12c) 6.90
- 2 verres (12c) 13.80
- 3 verres (12c) 20.00

Les Vins de prestige : (blanc, rouge ou rosé)

- 1 verre (12c) 12.50
- 2 verres (12c) 24.00
- 3 verres (12c) 35.00

Les Vins doux :

- Montlouis « Taille aux loups » (8cl) 9.80
- Monbazillac Château Combes des Bois (8cl) 9.80

Les Pétillants :

- Champagne sélectionné par le chef (16cl) 15.50
- Vouvray brut (16cl) 7.50
- Crémant de Loire « fines bulles » (16 cl) 6.50

Les Bières Artisanales Régionales

en euros

Les Bières artisanales Régionales (33cl)

- 1515 Brasserie Guillaume « blonde » 6.70
- 1515 Brasserie Guillaume « Ambrée » 6.70
- 1515 Brasserie Guillaume « blanche » 6.70

Les Bières Pression

- Leffe blonde 50cl 8.00
- Leffe blonde 33cl 6.20
- Leffe blonde 25 cl 4.20

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Prix net en Euros - service compris*

CARTE DE BAR

*Le plaisir se
ramasse,
la joie se cueille
et le bonheur se
cultive ,*

Telle est notre devise

La FORMATION est notre plaisir à tous



*Cocktail réalisé par
notre apprenti lors de
la finale
départementale de
« Un des
Meilleurs
Apprentis de
France »
Bravo à lui*

Notre sélection d'Apéritifs

Cocktail Champagne (16cl) <i>(sucre, angostura, cognac, champagne)</i>	17.00 €
Cocktail Douceur(16cl) <i>(liqueur fraises des bois, jus orange, pétillant rosé)</i>	9.80 €
Spritz Maison (12cl) <i>(Apérol, Martini dry, pétillant)</i>	9.80 €
Américano Maison(9 cl)	9.80 €
Kir (12cl) <i>(cassis, mûres, abricot, pêche de vigne et vin blanc de Loire)</i>	6.50 €
Kir Royal (16cl) <i>(cassis, mûres, abricot, pêche de vigne et champagne)</i>	16.00 €
Kir Pétillant(16cl) <i>(cassis, mûres, abricot, pêche de vigne et cuvée silex)</i>	11.00 €
Coupe Champagne (16cl)	15.50 €
Kir Berrichon (12cl)	6.50 €
Picon Bière (25cl)	6.20 €
Banyuls (8cl)	9.60 €
Coteau Layon (12cl)	9.60 €
Monbazillac (12cl)	9.60 €
Porto Blanc Lagrima(8cl)	9.60 €
Manzana(5cl)	6.30 €

Les Champagnes

Dans la région d'épernay

75 cl

Champagne Drappier « Cuvée Carte d'Or ».....	82.00 €
Champagne Ayala « Cuvée Brut Nature ».....	94.00 €
Champagne Lallier « Cuvée OUVRAGE Grand Cru ».....	179.00 €
Champagne drappier « Rosé Nature ».....	99.00 €
Champagne Nicolas Feuillatte " rosé ".....	92.00 €
Champagne Moët et Chandon « Brut Impérial ».....	88.00 €
Champagne Moët et Chandon « Dom Pérignon » 2004	285.00 €
Champagne Bollinger « brut »	99.50 €
Champagne Deutz « grand brut classic ».....	108.00 €

Dans la région de Reims

75 cl

Champagne Mumm « Cordon Rouge Brut »	89.50 €
Champagne Mumm rosé "brut".....	94.50 €
Champagne Veuve Cliquot "Carte jaune brut".....	109.00 €
Champagne Ruinart « Brut ».....	99.50 €
Champagne Ruinart « Blanc de Blancs »	145.50 €

37.5 cl

Champagne Mumm « Cordon Rouge brut ».....	33.00 €
Champagne Moët et Chandon « brut Impérial »	36.00 €
Champagne Nicolas Feuillatte « rosé »	36.00 €

Les Bières

Les Bières artisanales Régionales (33cl)

1515 Brasserie Guillaume « blonde »... .. 6.70 €

1515 Brasserie Guillaume « Ambrée »... .. 6.70 €

1515 Brasserie Guillaume « blanche »... .. 6.70 €

Les Bières Pression

Lefe blonde 50cl 8.00 €

Lefe blonde 33cl 6.20 €

Lefe blonde 25 cl 4.60 €

Les Sirops

*Menthe, fraise, caramel, citron, orgeat,
grenadine, menthe glaciale, passion,
mangue, violette* 2.50 €

Les Whiskies (4cl)

<i>Glent Grant</i>	<i>10.30 €</i>
<i>Lagavulin -16 ans-</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Jack Daniels Whisky</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Chivas Regal -12 ans- scotch whisky</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Grangnmore -12 ans- single malt</i>	<i>12.20 €</i>
<i>Four Roses -single barrel- Bourbon</i>	<i>10.30 €</i>
<i>Glenkinchie -single malt- 10 ans-</i>	<i>10.30 €</i>
<i>Oban -single malt- scotch whisky</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Aberlour -16 ans-</i>	<i>14.70 €</i>

Les Sodas

<i>Limonade</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Orangina, Coca-cola, Schweppes</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Perrier, Ice Tea</i>	<i>4.80 €</i>

Vins sélectionnés par le chef

Cocktail de jus de fruits(18cl)	8.30 €
Américano(12cl).....	6.90 €

Jus et Nectars de fruits artisanaux

-Ateliers Font-

Cassis de bourgogne(25cl)	8.00 €
Orange blonde(25cl).....	7.80 €
Abricot Bergeron(25cl).....	7.80 €
Tomate « Rouge »(25cl).....	7.80 €
Poire Williams(25cl).....	7.80 €
Pêche de Vigne(25cl).....	7.80 €
Pamplemousse Rose(25cl).....	13.80 €

Les Cocktails sans Alcool

Cocktail de jus de fruits(18cl)	8.30 €
Américano(12cl).....	6.90 €
Pina-colada(18cl).....	6.90 €
Mojito(12cl).....	6.90 €

Les Apéritifs Divers

<i>Baileys(5cl)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Picon Club (5cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Suze(5cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Martini Bianco(5cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Martini rosso(5cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Campari(5cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Vodka Absolut(4cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Vodka Eriskoff(4cl).....</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Gin Gordon's(4cl).....</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Pastis, (4cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Pastis Hardouin(4cl).....</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Ricard(4cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Pernod(4cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Malibu(4cl).....</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Porto Noval Tawny reserve(8cl).....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Guignolet(8cl).....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Fernet Branca(4cl).....</i>	<i>7.50 €</i>

Notre sélection de Digestifs

<i>Get 27(5cl)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Marie Brizard(5cl).....</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Fraise des bois(5cl).....</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Mandarine impériale(5cl).....</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Grand Marnier(5cl).....</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Cointreau(5cl).....</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Eau de vie de prune(4cl).....</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Eau de vie de poire(4cl).....</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Cognac V.S.O.P.(4cl).....</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Cognac RAGNAUD Réserve 40°(4cl)...</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Cognac RAGNAUD Vielle Réserve 40°(4cl)...</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Cognac RAGNAUD Réserve 40°(4cl)...</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Calvados Château du breuil XO(4cl).....</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Calvados Pierre Huet Hors d'Age(4cl).....</i>	<i>15.50 €</i>
<i>Calvados Comte L.L. « Hors d'age(4cl).....</i>	<i>15.50 €</i>
<i>Armagnac SEMPE-V.S.O .P.(4cl).....</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Bas Armagnac Darroze 1992(4cl).....</i>	<i>15.50 €</i>
<i>Bas Armagnac Darroze 1992(4cl).....</i>	<i>17.50 €</i>

Les Cafés

Les assemblages 2.60 €

Le Décaféiné

L'expresso gourmet

Les Cafés Grands Crus 3.20 €

Moka d'Ethiopie (sauvage et parfumé)

Papouasie (fruité et équilibré)

Colombie (doux et suave)

Sumatra Mandheling (racé et exotique)

Les Cafés d'Exception 9.80 €

Blue Mountain de Jamaïque (ample et opulent)

Infusions et Thé (en feuilles) 3.90 €

Tilleul, Verveine, Citronnelle,

Earl Grey, Darjeeling, Ceylan,

Lapsang-Souchong, Thé vert, Thé vert à la menthe