

SALON DE THÉ DE 10H A 18H15

LES THÉS

La dégustation unique

Choisissez un thé parmi ceux proposés dans la Carte de thé. Les gammes (1, 2, 3, 4 et 5) sont fonction de la qualité et de la rareté des thés choisis. Vous pouvez accompagner votre thé de délices sucrés ou salés.

Gamme 1 / 4,90 €

Gamme 2 / 5,90 €

Gamme 3 / 7,90 €

Gamme 4 / 8,90 €

Gamme 5 / 10,90 €

La découverte du thé nature

À la manière des spécialistes, comparez six familles de thés natures avec les explications de notre équipe.

Module pour deux personnes : 29 €

Sur rendez-vous

LES MENUS

Les Menus sont servis entre 12h00 et 14h30

Entrée : Soupe Miso 1,90 €

Menu classique

Assortiment de 4 raviolis/vapeur

Une brioche à la viande

Dessert vapeur (2 pièces)

Gamme 1 : 12,90 €

Gamme 2 : 14,90 €

Gamme 3 : 15,90 €

Thé à choisir dans la Carte de thé

La dégustation comparée

À la manière des spécialistes, comparez trois thés natures de même gamme et de même famille.

Par personne :

Gamme 3 : 16,90 €

Gamme 4 : 19,90 €

La dégustation du Matcha

Thé vert en poudre japonais. Pour une personne.

Gamme 5 : 10,90 €

Cérémonie japonaise du Thé Cha No Yu

Base 3 personnes*.

Cérémonie : à partir de 49,00 €

Sur réservation uniquement à LILLE.

*10€ par participant supplémentaire

Menu végétarien

Raviolis aux légumes/vapeur

Plat végétarien

Dessert vapeur (2 pièces)

Gamme 1 : 13,90 €

Gamme 2 : 15,90 €

Gamme 3 : 17,90 €

Thé à choisir dans la Carte de thé

VAPEURS À LA CARTE

SALÉS

Raviolis à la vapeur

Assortiment de 5 pièces composé de : ravioli aux légumes sésame/soja/blé, ravioli aux crevettes (Hakao), croissant farci (Fanko : porc, crevettes, légumes), brioche de Shanghai (Xiao Long Pao) sésame/mollusques/céleri/blé.

À la carte 5,90 € / 5 pièces

(préparation 15 minutes)

Brioche à la vapeur

Farcie avec une préparation à base de viande blé/soya ou végétarien aux légumes. blé/soya/sésame.

À la carte 5,90 € / pièce

(préparation 15 minutes)

LES SUCRÉS

Perles de Dragon

Trois boules de farine de riz garnies de sésame noir préparées dans une infusion de thé vert de Chine. blé/sésame.

Les perles 4,90 € (préparation 10 minutes)

« Scones » au thé

Recette revisitée, servi avec sa confiture. lait/œuf/blé.

Le Scone 3,90 €

Cookies au thé

Chocolat Noir / Chocolat Blanc au thé Matcha* / Gingembre. lait/œuf/blé.

Le Cookie 3,90 €

Muffin

Chocolat noir / Chocolat blanc au Matcha*. lait/œuf/blé.

Le Muffin 3,90 €

SUCRÉS

Boule de neige/Perles de coco

Pâte de riz garnie d'une préparation, à la noix de coco et cacahuètes. contient : lait/blé/arachide/sésame.

Baozi

Brioche à la vapeur garnie soit : aux haricots rouges, aux graines de lotus, aux œufs et taro. blé/sésame.

À la carte 4,90 € / par 2

(préparation 15 minutes)

Amaretto au Matcha*

Une interprétation du « Macaron italien » au thé vert japonais. œuf/amande.

L'Amaretto 3,90 €

Fondant aux azuki* et chocolat

Chocolat noir et AZUKIS. lait/œuf.

Le Fondant 3,90 €

Moelleux au thé Matcha*

Le Moelleux lait/œuf/blé/amande : 3,90 €

Moelleux accompagné d'une boule de glace : 5,90 €

* thé vert japonais en poudre

* azuki : haricot rouge japonais

LES GLACES ET SORBETS

En partenariat avec des glaciers Ardéchois et Lillois qui élaborent des produits de grande qualité sans édulcorants ni conservateurs. Carte indicative, nous consulter pour les disponibilités

Matcha, Glace au thé vert japonais

Sorbet au Goji-Passion

Sorbet au Cacao Amer Valrhona

Sorbet au Chocolat Noir Caraïbe Valrhona

Sorbet au Yuzu (citron japonais)

Glace aux Spéculos de Bruges

Glace au Gingembre et morceaux confits

Glace aux graines de sésames

Glace à la Vanille

Glace à la Violette avec pétales

Glace à la Menthe avec feuilles

Deux boules : 4,00 €

Servies avec moelleux au thé vert matcha : 7,90 €

LES THÉS GLACÉS

Les Matcha* frappés

Matcha Nature (*thé vert japonais en poudre)
Matcha accompagné de sa boule de glace

(suppl. 1,90 €)

Matcha Sweet au lait de soja

L'Ice Tea « Maison »

Thé « noir » avec sa rondelle de citron

Thé froid au Jasmin et Lychee

Thé vert au Jasmin accompagné de lychee

4,90 € en saison

Le thé froid «Maison»

Le parfum varie selon l'humeur de l'équipe

3,00 € en saison

LES SUCRÉS

L'instant japonais

Thé Sencha Fuji ou Bancha Hojicha

Boule Matcha accompagnée

d'une pâtisserie : 9,90 €

D'autres pâtisseries sont proposées selon la saison, n'hésitez pas à nous interroger.



UNAMI

MAISON DE THÉ
TRADITIONNELLE
LILLE - BRUXELLES

WWW.UNAMI-STORE.COM

BLOG.UNAMI-STORE.COM