



espresso simple



espresso double

Espresso

L'original au goût franc, plein de rondeur, recouvert d'une savoureuse mousse dorée appelée *crema*

Simple : une mesure de café moulu (8g) infusée à 45 ml (1,5 oz)

Double : deux mesures de café moulu (16 g) infusée à 90 ml (3 oz)



cannelle
ou chocolat

1/3 mousse de lait

1/3 lait chaud

1/3 espresso

Cappuccino

Un espresso auquel on ajoute du lait chaud et que l'on recouvre d'une douce mousse de lait saupoudrée de cannelle ou de cacao



3/4 lait chaud

1/4 espresso

Caffè Latte

La pure saveur de l'espresso mélangé à une généreuse portion de lait chaud qui lui confère une surprenante douceur



crème fouettée

3/4 lait chaud

1/4 espresso

Café Viennois

Une version enrichie du caffè latte, coiffé d'une crème fouettée que l'on peut agrémenter d'une touche de cannelle ou de cacao



1/3 mousse de lait

1/3 espresso

1/3 lait au
chocolat chaud

Mokaccino

Découvrez la subtile complicité de l'espresso et du chocolat couronné de mousse de lait



mousse de lait

espresso

Caffè Macchiato

Ce mot italien signifie « taché » – on infuse un espresso simple ou double auquel on ajoute 1 ou 2 cuillères de mousse de lait



1/5 espresso

4/5 lait chaud

Latte Macchiato

À l'inverse, on remplit notre tasse de lait chaud et mousseux et on y verse un espresso simple ou double en tachant le lait