

# DIGGERS

BAR À CHOCOLAT

## Les pures boissons chocolatées chaudes (280ml)

<b>PURE ORIGINE SAO TOMÉ 66%</b> notes fruitées, associées aux arômes boisés	4, <sup>90</sup>	<b>PUR GRAND CRU JAMAÏQUE 63%</b> arôme toasté, notes boisées	6
<b>PURE ORIGINE ÉQUATEUR 72%</b> arômes subtils d'agrumes et de fruits à coque	5	<b>PUR GRAND CRU VENEZUELA 70%</b> végétal, notes légèrement acidulées	6, <sup>50</sup>
<b>PURE ORIGINE PÉROU 70%</b> notes de figues et de raisins secs	5, <sup>50</sup>	<b>PUR GRAND CRU PAPOUASIE N.GUINÉE 70%</b> arômes tourbés & épicés	6, <sup>50</sup>
<b>CHOCOLAT CRU - PÉROU 75%</b> chocolat criollo non torréfié	5, <sup>90</sup>	<b>CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS</b> Chocolat République Dominicaine 72%	7

## Créations Diggers de cocktails chocolatés chauds (280ml)

<b>BLANC CHAÏ</b> chocolat blanc pur beurre de cacao du Pérou, infusion d'épices chaï & thé noir	5, <sup>90</sup>	<b>CACAHUÈTE GRILLÉE &amp; CAMEL FLEUR DE SEL</b> chocolat 66% Sao Tomé, purée de cacahouètes torréfiées, caramel & fleur de sel de guérande	6, <sup>50</sup>
<b>AGRUMES &amp; PAIN D'ÉPICES</b> chocolat 72% Equateur, infusion d'écorces fraîches d'agrumes, mélange de 5 épices	6	<b>CÈPES &amp; NOIX</b> chocolat 66% Sao Tomé, cèpes 100%, purée de noix 100%	6, <sup>90</sup>

Nous proposons également nos boissons à base de lait végétal d'avoine

## Les cafés et thés

Torréfaction par Placid Roasters		<b>INFUSION DE CACAO</b>	4
<b>ESPRESSO</b>	2	<b>THÉ NOIR - QI MEN</b>	3, <sup>50</sup>
<b>CAPPUCCINO</b>	3, <sup>50</sup>	<b>THÉ VERT JASMIN</b>	4
<b>MOCACCINO</b>	3, <sup>90</sup>	<b>THÉ BLANC - PAI MU TAN</b>	4
<b>LATTE</b>	3, <sup>90</sup>	<b>TISANE</b>	3, <sup>50</sup>
<b>FILTRE V60</b> Extraction douce	4	Mélange d'hibiscus, de sureau, de fruits rouges et de pomme	

## Les boissons fraîches

<b>BOISSON DU JOUR</b>	3, <sup>50</sup>	<b>JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ</b> orange, pamplemousse; ou mix	4
<b>JUS DE FRUITS ARTISANAUX PAR EMILE VERGEOIS</b>	3, <sup>50</sup>	<b>BOISSON AU YUZU</b>	3, <sup>50</sup>
<b>LIMONADES</b> Leamo / <b>THÉS GLACÉS</b> Tensai tea	3, <sup>50</sup>		

## Les pâtisseries et desserts

<b>GAUFRE LIÉGEOISE</b> Fruits frais, glace vanille, chocolat fondu, grué cacao	6, <sup>50</sup>	<b>COOKIE</b>	2, <sup>50</sup>
<b>COOKIE BOWL</b> Fruits frais, glace vanille, chocolat fondu, spéculoos	7	<b>BROWNIE</b> avec glace vanille bourbon	5
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b> (15min de cuisson) servi avec une boule de glace vanille bourbon	5, <sup>50</sup>	<b>CHEESECAKE</b>	4
		<b>CARROT CAKE</b>	4
		<b>FONDUE AU CHOCOLAT (2 PERSONNES)</b> Chocolat pure origine, fruits frais, morceaux de gaufre et de cookies	17