

# [L'îlot Thé]

6 bis route des carrières - Bourg de Saint-Cadou  
29450 Sizun - Tél. 02 98 78 08 44  
[WWW.LILOT-THE.COM](http://WWW.LILOT-THE.COM)

## **NOTRE GAMME DE THES**

*contact@lilot-the.com / 02 98 78 08 44*

### ***THES VERTS NATURES***

---

#### **Thé vert Darjeeling - Inde**

Produit sur les contreforts de l'Himalaya ce Darjeeling donne une infusion douce au parfum très agréable. Se boit nature pour se désaltérer en journée, ou en digestif après le repas. Composition : thé vert Darjeeling\*.

80°C temps d'infusion 3 mn

#### **Chun Mee - Chine**

Le Chun Mee\* « sourcil du vieux sage » est un thé consommé au quotidien en Chine. Liqueur couleur de jade au goût moëlleux. Infusion désaltérante pour toute la journée.

75°C temps d'infusion 3 mn

#### **Lung Ching - Chine**

Le « Puits du Dragon » ou thé de la sérénité en Chine. Un thé vert très réputé. Récoltées au printemps, ses feuilles plates travaillées au wok donnent une liqueur limpide d'un jaune pâle. Velouté en bouche, notes végétales, faible en théine, il peut être dégusté en soirée. Composition : thé vert Lung Ching\*.

80°C temps d'infusion 3 à 5 mn

#### **Thé vert Sencha - Japon**

Au Japon le thé vert Sencha est celui que l'on sert aux visiteurs. Les grandes feuilles du Sencha à l'aspect d'aiguilles donnent une liqueur aux notes végétales et iodées. Riches en vitamines C. Très rafraîchissant, il peut être dégusté pendant les repas ou en digestif. Composition : thé vert Sencha\*.

75°C temps d'infusion 2 mn

#### **Thé vert Gunpowder - Chine**

Thé vert gunpowder de qualité supérieure. Ses feuilles roulées en petite perles peuvent être utilisée pour la préparation du thé Marocain avec de la menthe fraîche du jardin. Composition : thé vert gunpowder\*.

80°C temps d'infusion 3 mn

#### **Kukicha grillé - Japon**

Brindilles de thé vert grillé

Le Kukicha grillé est obtenu à partir de tiges et de feuilles de thé vert non fermentées. Sa teneur en théine est très faible.

Ingrédient : thé vert grillé Kukicha\*.

85°C – Temps d'infusion : 4 mn

## ***THE BLANC***

---

### **Paï Mu Tan - Chine**

« Pivoine blanche ». Composé de bourgeons duveteux et des deux premières feuilles récoltées au printemps dans la province de Fujian. Il donne une liqueur jaune pâle, très douce et veloutée. Arômes délicats, faible en théine. Le thé blanc nécessite une longue infusion. Composition : thé blanc Paï Mu Tan\*.

70°C temps d'infusion 7 à 10 mn

## ***THES VERTS AROMATISES***

---

### **Thé vert citron - Chine**

Alliance subtile du thé vert de Chine\* et de la verveine citronnelle\*, et d'huiles essentielles de citron jaune\* et citron vert\*. Infusion rafraîchissante et digeste au léger goût citronné. Idéal en fin de repas.

75°C temps d'infusion 3 mn

### **Thé vert à la menthe - Chine**

Thé vert de Chine\* et Menthe douce\*. Mélange rafraîchissant, tonique et digestif.

75°C temps d'infusion 3 mn

### **Thé vert au jasmin - Chine**

Union raffinée de thé vert\* de Chine et du parfum exquis de la fleur de jasmin\*. C'est dans les plantations que pendant plusieurs semaines les fleurs de jasmin, disposées près du thé, vont lui transmettre leur parfum subtil et délicat. Infusion veloutée et digeste, idéale pour se relaxer.

75°C temps d'infusion 5 mn

### **Thé vert bergamote - Chine**

Thé vert de Chine\* aromatisé à l'huile essentielle de bergamote\*. Laissez vous séduire par ce thé earl grey rafraîchissant aux saveurs délicieuses qui vous transporte dans l'immensité et la beauté des jardins du Zhejiang.

75°C temps d'infusion 3 mn

### **Thé des fées - Chine**

Composition : thé vert Chun Mee\*, verveine citronnelle\*, menthe douce\*, clous de girofle\*, cannelle\*, pétales de rose de Provins\* et de roses de Damas\*, huile essentielle de bergamote\*.

75°C Temps d'infusion 3 mn

### **Soleil levant, sencha vert citron - Japon**

Thé vert Sencha du Japon parfumé au citron vert. Alliance d'un thé de grande renommée et de citron vert. Composition : Sencha\*, écorces de citron\*, huiles essentielles de citron vert\*.

75 - 80°C temps d'infusion 3 mn

### **Thé des fleurs - Chine**

Composition originale de thé vert au Jasmin, thé vert Chun Mee et thé blanc Paï Mu Tan. Les pétales de roses et de calendula donnent à l'infusion une note de miel et un ensemble très rafraîchissant. Composition : thé vert Chun Mee\*, thé vert Jasmin\*, thé blanc Paï Mu Tan\*, Pétales de calendula\* et de rose gallique\*, huiles essentielles de citron\*.

75°C temps d'infusion 3 à 4 mn

### **Thé vert fruits des bois - Inde**

En balade, on passe parfois d'un sous-bois aux odeurs automnales à une prairie ensoleillée où l'on s'allongerait bien un moment. Retrouvez cette sensation dans ce mélange subtil de thé vert Darjeeling et d'arômes fruits des bois. Composition : thé vert Darjeeling\*, cynorrhodon\*, cassis feuilles\*, morceaux de fraises\*, menthe poivrée\*, arômes naturels de fruits des bois\*.

80°C temps d'infusion 3 à 4 mn

### **Île mystère - Chine**

Qui n'a pas rêvé de partir, trouver son île, y vivre tel un aventurier, de cueillette et de pêche, loin des écrans et du stress. C'est ce voyage intérieur que nous vous proposons dans ce mélange frais et épicé. Composition : thé vert Darjeeling\*, gingembre\*, thé vert Chun Mee\*, morceaux de mangues\*, citronnelle\*, rhum\*, huiles essentielles de citron vert\*

80°C temps d'infusion 3 à 4 mn

### **A cup of sea - Chine**

Thé vert, gingembre, citronnelle et algues pour faire le plein de fraîcheur. Infusion citronnée et iodée pour ce mélange alliant bienfaits de la flore marine et propriétés digestives de la citronnelle. Composition : thé vert Sencha\*, citronnelle\*, gingembre\*, thé vert jasmin\*, algues\*.

75°C temps d'infusion 3 à 4 mn

## ***THES NOIRS NATURES***

---

### **Yunnan - Chine**

Originaire de la province du Yunnan productrice de thés depuis plus de 17 siècles. Ces feuilles finement travaillées donnent une liqueur à l'arôme prononcé très agréable en bouche. Faible en théine il peut être dégusté toute la journée. Composition : thé noir Yunnan\*.

95°C temps d'infusion 5 à 7 mn

### **Darjeeling de Makaibari - Inde**

Le thé de Makaibari\*, sur les contreforts de l'Himalaya, mérite bien le titre de « champagne des thés » que l'on décerne aux thés de Darjeeling. C'est convaincu par les méthodes de la biodynamie et le respect d'une équité sociale que Makaibari produit ce thé d'exception. Infusion cristalline à la saveur ronde et l'arôme subtile. A déguster idéalement l'après-midi.

95°C temps d'infusion 3 mn

### **English Breakfast - Inde**

Thé d'Inde du Sud\* des Montagnes Bleues du Nilgiri, il s'apparente aux thés de Ceylan et d'Assam pour son arôme épicé et puissant. Idéal pour commencer la journée. Supporte un nuage de lait.

95°C temps d'infusion 3 à 5 mn

### **Pu Erh - Chine**

Préparé selon la méthode traditionnelle (fermentation longue), il est très réputé pour ses vertus médicinales : élimination des graisses, entretien de la silhouette. Son infusion rouge-orangée procure une agréable sensation de bien-être après le repas. Parfum de terre humide, il peut être infusé 3 fois. Composition : thé Pu Erh\*.

95°C temps d'infusion 5 à 7 mn

## **Oolong - Chine**

Thé semi-fermenté, grandes feuilles, libère une infusion de couleur ambrée. Goût fruité et boisé. Idéal dans les moments de pose pour se relaxer. Plusieurs infusions possible. Composition : thé Oolong\*.

95°C temps d'infusion 2 à 4 mn

## ***THES NOIRS AROMATISES***

---

### **Earl Grey - Inde**

Thé d'Inde du Sud\* (Nilgiri) de qualité supérieur, parfumé aux essences de bergamote\*. Rafraîchissant, à déguster pendant la journée, c'est un plaisir pour le palais.

95°C temps d'infusion 3 à 5 mn

### **Fleur bleue, goût russe – Inde**

Thé parfumé aux essences naturelles d'agrumes. Ce mélange, enrichi de bleuets des moissons, vous procure un sentiment de légèreté. Composition : thé noir Darjeeling\*, huiles essentielles de bergamote\*, orange douce\*, mandarine\*, citron\*, vanille\*, écorces de citron\* et d'orange\*, pétales de bleuets\*.

95°C temps d'infusion 4 mn

### **Thé aux épices, mélange Tchaï - Chine**

Mélange relevé aux copeaux d'épices bio : Yunnan\*, cannelle\*, cardamome\*, gingembre\* et clou de girofle\*. Boisson réchauffante à préparer en infusion ou décoction pour permettre aux épices de révéler toute leur intensité. Le Tchaï stimule sans exiter.

95°C temps d'infusion 5 à 7 mn

### **Duo de roses - Chine**

Alliance subtile de thé du Yunnan\* parfumé aux pétales de roses, réhaussé de cynorrhodon\* (riche en vitamine C). La rose de Damas\* pour son parfum et la rose de Provins\* pour ses qualités astringentes. Idéal pour accompagner des mets légers, sucrés ou salés.

95°C temps d'infusion 5 à 7 mn

### **Pu Erh à l'orange - Chine**

Faible en théine il peut être dégusté tout au long de la journée. Composition : thé Pu Erh\*, huiles essentielles d'orange douce\*, écorces d'orange\*.

95°C temps d'infusion 5 mn

### **Thé noir à l'orange et sirop d'érable - Inde**

Mélange spécial de L'îlot Thé. Composition : thé noir Darjeeling de Makaibari\*, essences d'orange douce\*, copeaux de gingembre\*, sirop d'érable\*.

95°C temps d'infusion 4 mn

### **Thé à la vanille - Inde**

Thé noir Darjeeling parfumé à la vanille bourbon. Pour les amateurs de saveurs douces et sucrées. Idéal pour accompagner vos desserts ou biscuits. Composition : thé noir Darjeeling\*, gousses de vanille\*, essences de vanille\*.

95°C temps d'infusion 4 mn

## **Thé des tempêtes** - *Inde/Japon*

Mélange puissant sur une base de thé noir indien et de Kukicha grillé aromatisé à la bergamote. Ce mélange, à déguster à l'abri, ravira les amateurs de sensations fortes.

Ingrédients : thé noir Darjeeling\*, thé vert grillé\*, huile essentielle de bergamote\*, écorces de citron\*.

95°C Temps d'infusion 3 à 4 mn

## **Cottage Tea** - *Inde/Japon/Chine*

Thé noir et thé grillé aromatisé aux arômes BIO de fruits des bois.

Ingrédients : thé noir\*, cynorrhodon\*, Kukicha grillé\*, thé noir oolong\*, bruyère\*, whisky\*, arôme fruits des bois\*.

95°C Temps d'infusion 3 à 4 mn

## **ROOIBOS NATURES**

---

### **Rooibos vert** – *Afrique du Sud*

Ce Rooibos légèrement fermenté garde intacte toutes ses propriétés. Sans théine, très riche en vitamines C et sels minéraux, il contient plus d'anti-oxydants que le rooibos rouge. A consommer toute la journée pour votre bien être. Composition : rooibos vert\*.

80°C temps d'infusion 3 à 4 mn

### **Rooibos rouge** - *Afrique du Sud*

Les fines feuilles en forme d'aiguilles de l'Aspalatus linéaris sont préparées suivant le même processus que la fabrication du thé (flétrissage, fermentation et séchage). Cette boisson, ne contenant pas de théine, est très peu tannique. Haute teneur en vitamines et oligo-éléments. Chaude ou froide, se déguste toute la journée. Composition : rooibos rouge\*.

85°C temps d'infusion 5 mn

## **ROOIBOS AROMATISES**

---

### **Rooibos aux agrumes** – *Afrique du Sud*

Cette boisson d'Afrique du Sud est riche en sels minéraux et Vitamines. Sans théine, on la consomme chaude ou glacée tout au long de la journée. Convient aux enfants qui apprécieront son goût fruité. Composition : rooibos rouge\*, huiles essentielles d'orange douce\*, de mandarine\*, de citron jaune\* et de bergamote\*.

85°C temps d'infusion 4 à 5 mn

### **Rooibos aux épices** – *Afrique du Sud*

Boisson d'Afrique du Sud\* et ses 4 épices (mélange Tchaï): cannelle\*, cardamome\*, gingembre\* et clou de girofle\*. Infusion surprenante aux parfums d'évasion. Réchauffante, énergisante, sans théine.

85°C temps d'infusion 4 à 5 mn

### **Rooibos vanille/cannelle** – *Afrique du Sud*

Mélange de thé rouge\* d'Afrique du Sud, de poudre de vanille, d'ecorces d'orange\*, et de copeaux de cannelle\*. Son parfum nous transporte vers les îles chaudes et ensoleillées de l'Océan Indien. Sans théine, pour petits et grands.

85°C temps d'infusion 4 à 5 mn

### **Mélange Zoulou** – *Afrique du Sud*

Mélange fraîcheur de Rooïbos vert\* et de menthe douce\*. Digeste, cette infusion onctueuse se déguste idéalement après les repas.

85°C temps d'infusion 4 à 5 mn

### **Rooïbos Bissap** – *Afrique du Sud*

Rooïbos rouge\* d'Afrique du Sud enrichi de fleurs d'hibiscus\* donnant une infusion rouge acajou et un goût acidulé. Riche en vitamines C il peut être dégusté tout au long de la journée.

85°C temps d'infusion 4 à 5 mn

### **Rooïbos à la fraise** – *Afrique du Sud*

Pour les petits, les enfants, les grands enfants, les gourmands... Cette infusion peut être bue chaude ou froide. Elle enchante les amateurs de goût acidulé. Composition : rooïbos vert\*, rooïbos rouge\*, morceaux de fraises\*, hibiscus\*, arômes naturels de fraise\*, sirop d'érable\*

85°C temps d'infusion 4 mn

### **Rooïbos à la bergamote** – *Afrique du Sud*

Cette infusion d'Afrique du Sud est riche en sels minéraux et vitamines. Sans théine, on la consomme chaude ou glacée tout au long de la journée. Mélange des deux rooïbos, rouge et vert, aromatisé à la bergamote. Composition : rooïbos vert\*, rooïbos rouge\*, écorces de citron\*, huiles essentielles de bergamote\*.

85°C temps d'infusion 4 mn

## ***PLANTES DU MONDE***

---

### **Mélange tchaï** - *Inde*

Ce mélange d'épices pour infusion est traditionnellement consommé en Inde. Préparer un mélange ½ eau, ½ lait, ajouter 3 cuillerées à café de tchaï (pour 1 litre) dans le mélange bouillant et attendez 3 min. Réchauffant et stimulant le tchaï peut être dégusté tout au long de la journée. Composition : cannelle\*, gingembre\*, coriandre\*, poivre\*, cardamome\*, piments\*, girofle\*.

95°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Fleurs d'hibiscus** - *Afrique*

Chaude ou glacée l'hibiscus donne une très belle liqueur rouge vif au goût acidulé prononcé. Riche en vitamine C, l'hibiscus (bissap en Afrique) convient aux enfants comme aux grands. Composition : fleurs d'hibiscus\*.

95°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Hibiscus aux agrumes** - *Afrique*

Fleurs d'hibiscus (bissap en Afrique) parfumées aux essences biologiques d'agrumes. Riche en vitamines C, ce mélange acidulé permet aux petits comme aux grands de faire le plein de soleil. Composition : fleurs d'hibiscus\*, essences de citron\*, mandarine verte\*, orange douce\*.

95°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Vibrations d'Afrique** «Hibiscus au gingembre» - *Afrique*

Boisson très stimulante. L'hibiscus que l'on appelle aussi Bissap peut être consommé chaud ou froid. Dans ce dernier cas faites infuser 3 à 4 cuillères à café du mélange dans 1 litre d'eau pendant 5 à 10 mn, laissez reposer, puis conserver au frais. Avant de servir ajoutez 4 citrons verts pressés et du sucre. Un délice pour les petits comme pour les grands.

Composition : hibiscus\* et gingembre\*.

95°C Temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Maté vert** - *Amérique du Sud*

Ce petit arbre de la famille du houx est cultivé dans le sud du Brésil, au Paraguay et en Argentine. Ses feuilles sont séchées et légèrement torréfiées. Reconnu pour ses propriétés tonifiantes et antioxydantes. Très populaire en Amérique du Sud, il se consomme dans de petites Calebasses à l'aide d'une pipette. Composition : maté vert\*.

85°C temps d'infusion 5 mn

### **Maté citron** - *Amérique du Sud*

Association du maté vert et de la citronnelle (*Cymbopogon citratus*) plante originaire d'Inde du Sud. Cette boisson stimulante se consomme dans la journée. Composition : maté vert\*, citronnelle\*.

85°C temps d'infusion 5 mn

### **Maté à l'orange** - *Amérique du Sud*

Maté vert parfumé à l'orange. Garde toutes ses qualités tonifiantes. Composition : maté\*, écorces d'orange\*, huiles essentielles d'orange douce\*.

85°C temps d'infusion 5 mn

### **Maté aux épices** - *Amérique du Sud*

Reconnu pour ses propriétés tonifiantes et antioxydantes, le maté est très populaire en Amérique du Sud. Mélange réchauffant et stimulant. Composition : maté\*, cannelle\*, gingembre\*, coriandre\*, poivre\*, cardamome\*, piment\*, girofle\*.

85°C temps d'infusion 5 mn

## **MELANGES DIETETIQUES**

---

### **Légèreté**

Harmonieux mélange digestif au goût anisé, Vous procure une sensation de légèreté après les repas. Composition : rooibos vert\*, graines d'angélique\*, badiane de Chine\* et fenouil\*.

85°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Equilibre**

Ce mélange spécial de thé blanc Paï Mu Tan\*, de feuilles de myrtilles\*, de graines de fenugrec\*, de feuilles d'olivier\* et d'eucalyptus\*, Freine vos envies de sucre et régule votre équilibre alimentaire.

85°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Minceur**

Mélange diurétique et tonique de thé vert, de maté et de plantes, Favorise l'élimination. Composition : maté vert\*, thé Chun Mee\*, mélisse\*, cassis\*, algues (*Palmaria palmata*).

85°C temps d'infusion 5 à 10 mn

### **Bébé nature**

Mélange équilibré de rooibos vert\* et de plantes : fenouil\*, cumin\*, badiane de Chine\*. L'association du rooibos riche en vitamines C et minéraux avec les principes actifs des plantes galactogènes forme une composition idéale pour les femmes allaitantes.

85°C temps d'infusion 5 à 10 mn

## **Fais de beaux rêves**

Subtile association de Rooïbos rouge sans théine et d'un mélange de plantes ayant une action bénéfique sur le sommeil. Composition : rooïbos rouge\*, tilleul\*, menthe\*, verveine citronnelle\*, marjolaine\*, fleurs de lavande\*.

85°C temps d'infusion 5 à 10 mn

## **Infusion d'hiver**

Mélange spécial recommandé pour les coups de froid de l'hiver. L'alliance du rooibos, du thym, de la cannelle, du clou de girofle, de la sarriette et de la badiane de chine réchauffent et protègent contre le froid et l'humidité. Composition : rooibos rouge\*, badiane de chine\*, thym\*, sarriette\*, clous de girofle\*, cannelle\*.

100°C temps d'infusion 10 mn

## **MELANGES UNIQUES**

---

### **Noël en Bretagne - Inde**

Mélange spécial Noël de l'îlot thé : Darjeeling de Makaibari aromatisé au Chouchen\*, épices\* (tchaï), roses de provins\*, bleuet\*, calendula\*. A consommer sans modération aux veillées de Noël et du nouvel an.

95°C temps d'infusion 5 à 7 mn