

**-La Crema 3.50 \$ du 100 grammes**

*Torréfaction pâle*

*Un espresso velouté parfait*

*Une montagne de crema*

*Une fin subtile de noisette*

**-Mélange maison 3.60\$ du 100 grammes**

*Un vrai café complet et velouté,*

*plein d'arômes. 50% brun 50% noir.*

**-Décaféiné suisse noir 3.75\$ du 100 grammes**

*Torréfaction mi-noire*

*Un bon décaféiné. Velouté et rond en bouche. Excellent en espresso, mais également en filtre.*

**-Kenya AA noir 3.95\$ du 100 grammes**

*Torréfaction noire*

*Renommé pour la persistance, l'acidité et l'arôme qui se développe dans ce café.*

*Un grand cru.*

**-Faro Dolce 3.60\$ du 100 grammes**

*Torréfaction pâle*

*Un espresso velouté*

*Un festival de crema*

*Une touche fruitée*

**-Faro Forte 3.60 du 100 grammes**

*Torréfaction mi-noire*

*Un café légèrement épicé.*

*Un crema riche et onctueux.*

*Éthiopie et Amérique centrale*

**-Miello 3.60\$ du 100 grammes**

*Torréfaction pâle*

*Goût mielleux, rond en bouche, un café rempli de saveurs sans aucune amertume.*

**-Expresso Italien 3.60\$ du 100 grammes**

*Torréfaction mi-noire*

*Afrique et Amérique du Sud.*

*Café à la torréfaction particulière, corsé, acide.*

*Beaucoup d'arômes.*

**-Mélange nuit noire 3.60 \$ du 100 grammes**

*Torréfaction noire*

*Café corsé, mais sans amertume.*

*Goût légèrement fumé.*

**-Mélange Piccolo 3.60\$ du 100 grammes**

*Torréfaction mi-noire*

*Un café mi-noir relevé.*

*Légèrement acidulé.*

*La présence du Malabar réduit le taux de caféine.*