

Les espressos

Grand cru

Blue Mountain de Jamaïque <i>Considéré comme l'un des cafés les plus rares et les plus chers au monde, c'est un café très aromatique, légèrement acide, au goût complet.</i>	3,90 €
Malulani de Hawaï <i>D'acidité et de douceur parfaites, ce grand cru a une saveur unique. Très fin, il possède une légère saveur de noisette.</i>	2,75 €
Lucie Royale du Zimbabwe <i>Faisant partie des meilleurs cafés au monde, le café La Lucie est délicatement fruité et acidulé, avec un arôme et un corps parfaits.</i>	2,65 €

Origine

Brésil <i>C'est tout l'arôme du Brésil authentique, le parfum chaleureux et l'élégance naturelle d'un café reconnu pour l'incomparable richesse de son arôme.</i>	2,30 €
Moka <i>Ce café aux notes florales et fruitées est très aromatique.</i>	2,30 €
Java <i>Café peu connu, charpenté et extrêmement corsé, au goût fort et chocolaté. La tasse est riche et l'arôme qui s'en dégage est puissant et agréable.</i>	2,30 €
Costa Rica <i>Le tarrazu trouve sa personnalité dans les terres qui l'engendrent et en font un café complet, à la fois corsé et parfumé, plein en bouche.</i>	2,30 €
Espresso du mois torréfié dans notre magasin de la Grand Place de Lille	2,20 €



Latte

Cappuccino <i>Mousse de lait, espresso, saupoudré de cacao.</i>	3,80 €
Café Viennois <i>Double espresso, chantilly, saupoudré de cacao.</i>	4,10 €
Mokaccino <i>Mousse de lait, espresso, chocolat chaud, sauce chocolat.</i>	4,20 €

Recette Méo

Gastronomique <i>Sélection des plus grands crus d'Amérique du Sud, ce café réunit richesse de l'arôme, finesse et fruité du goût ainsi qu'une délicate saveur corsée.</i>	2,20 €
Décaféiné <i>Une composition d'Arabicas de grandes origines sélectionnées pour leur finesse et leur suavité. Dépourvus de caféine, ayant cependant conservés la totalité de leurs arômes.</i>	2,30 €
Bio Max Havelaar <i>Issu des meilleures plantations d'Amérique Latine, le biologique Méo est cultivé sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse.</i>	2,35 €

NOS PETITS-DÉJEUNERS

Café <i>Café filtre à volonté jusqu'à 11h, viennoiserie, jus d'orange bio.</i>	5,00 €
Thé <i>Thé du matin, viennoiserie, jus d'orange bio.</i>	5,50 €
Chocolat <i>Chocolat chaud, viennoiserie, jus d'orange bio.</i>	6,50 €
Laitier <i>Granola, jus d'orange bio, café.</i>	7,50 €

LA CARTE PRÉPAYÉE



Grâce à la carte, profitez de vos cafés à 1,95 € !
Créditez votre carte de 19,50 € minimum et bénéficiez alors de 10 cafés !*

*Hors grands crus

Les thés et infusions

TOUS NOS THÉS SONT À 3,20 €

Création parfumée

Roi de Sicile – Thés noirs de Chine aromatisés Bio – Noble et majestueuse bergamote.
Sidi Kaouki – Thés verts et noirs de Chine aromatisés Bio – Vent de fraîcheur, menthe et fleur d'orange.
Voyage à Tokyo – Thés verts de Chine du Japon aromatisés Bio – Senteur vive et sensuelle, citron et gingembre.
Rouge baiser – Thés verts de Chine, Rooibos d'Afrique du Sud – Tourbillon de fruits rouges et accent de caramel.
Pavillon blanc – Thé blanc aromatisé Bio, thé Bai Mu Dan pêche, ananas, passion, poire – Léger et soyeux au doux parfum de pêche.

Pure origine

Darjeeling Mahaderam – Thé noir d'Indes Bio boisé et fruité qui pousse sur les contreforts de l'Himalaya.
Un matin à Londres – Thés noirs Bio – Breakfast tea, un mélange à l'anglaise pour un petit-déjeuner tonique.
Lapsang Souchong – Thé noir fumé de Chine Bio – Fumé au dessus d'un peu d'épicéas, puissant et charpenté.
Jasmin Chung Hao – Thé vert parfumé de Chine Bio – Parfumé par mise en contact avec des fleurs de jasmin, d'après une recette millénaire.
Sencha – Thé vert du Japon Bio – Thé typique du Japon aux notes iodées et végétales.

Infusion

Rooibos Royal – Rooibos d'Afrique du Sud Bio – Suave et épicé, mélange aux notes d'orange et de cannelle, promesse d'une nuit paisible.
Seminaris – Infusion Bio – Maté vert, réglisse, menthe et fenouil – Dans la fraîcheur de la nuit, l'odeur de la menthe apaise l'âme et le corps.
Bella Ciao – Thés verts et sombre (Pu'Er) de Chine, maté vert – Citron, maté vert et Pu'Er offrent un mélange magnétique et surprenant.

Les cocktails



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cafés Méo ont plus de 90 ans ! L'aventure a débuté en 1928, quand Jules et Emile Meauxsoone ont eu l'idée d'ouvrir, au cœur de Lille, leur première épicerie fine. Les cafés Méo perpétuent leur passion pour l'art de la torréfaction à travers un savoir-faire transmis depuis trois générations.

Au café

LES COCKTAILS CAFÉ AU LAIT	
American latté <i>Sirup caramel, mousse de lait, espresso, sauce caramel.</i>	4,20 €
Coffee nuts <i>Sirup noisette, mousse de lait, espresso, sauce chocolat.</i>	4,20 €
Kaméo <i>Sirup chocolat, mousse de lait, espresso, saupoudré de cacao.</i>	4,20 €
Cap vanille <i>Sirup vanille, sirup cannelle, mousse de lait, espresso, copeaux de chocolat blanc & noir.</i>	4,20 €
LES COCKTAILS CAFÉ AVEC CHANTILLY	
Merveilleux café <i>Brisures de meringues de Fred, mousse de lait, espresso, chantilly, copeaux de chocolat noir.</i>	4,90 €
Café bisous <i>Brisures de meringue de Fred, sirup caramel, mousse de lait, espresso, chantilly, sauce caramel.</i>	4,40 €
Captain cookie <i>Sirup choco cookie, mousse de lait, espresso, chantilly, perles croquantes de chocolat noir.</i>	4,40 €
Espéculoos <i>Sirup spéculoos, mousse de lait, espresso, chantilly, brisures de spéculoos.</i>	4,40 €

Au chocolat

Chocolat chaud <i>Chocolat, accompagné de lait chaud.</i>	4,10 €
Chocolat viennois <i>Chocolat, lait, chantilly, saupoudré de cacao.</i>	4,70 €
Merveilleux chocolat <i>Brisures de meringues de Fred, mousse de lait, chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat blanc.</i>	4,90 €
Choco Méo <i>Sirup vanille, sirup cannelle, mousse de lait, chocolat, chantilly, brisures de spéculoos.</i>	4,90 €
Douceur amande <i>Pâte d'amande de Provence, mousse de lait, chocolat, chantilly, billes croquantes.</i>	4,90 €
Praliné <i>Pâte de pralin, mousse de lait, chocolat, chantilly, praliné.</i>	4,90 €
Fleurs bleues <i>Mousse de lait, chocolat, infusion de thé Earl Grey, chantilly, sauce chocolat, meringue, napolitain.</i>	4,90 €
Pain d'épices <i>Sirup pain d'épices, mousse de lait, chocolat, chantilly, sauce chocolat, morceaux de pain d'épices.</i>	4,90 €

Chocolat Bambino pour les enfants (cocktail à -50% pour 20 cl)



alex croquet
FOU DE PAIN

DÉCOUVREZ LES PÂTISSERIES D'ALEX CROQUET

Considéré comme l'un des meilleurs boulangers au monde, Alex Croquet est admiré par les plus grands chefs étoilés. Craquez pour ses pâtisseries hors-normes.

Les boissons fraîches

* Les frappés

Choco frappé <i>Lait froid, chocolat, sauce chocolat.</i>	4,40 €
Café y choc frappé <i>Café cold brew, chocolat, sirop de sucre de canne, mousse de café, saupoudré de cacao.</i>	4,90 €
Glacé vahiné <i>Café cold brew, lait froid, sirop de vanille, chantilly, billes croquantes.</i>	4,50 €
Café glacé by Méo <i>Café cold brew, lait froid, sirop de sucre de canne, mousse de café, saupoudré de cacao.</i>	4,50 €



Les jus

Jus d'agrumes pressé	3,90 €
Jus de pomme artisanal Pommeraié d'Oxelaère	2,95 €
Les plus originaux jus de fruits au choix Alain Milliat	4,50 €
Jus de fruits bio au choix <i>Orange, pamplemousse, cocktail de fruits.</i>	3,30 €

Les soft au choix

3,30 €



Les thés glacés

Thé du jour*	4,10 €
Pêche	4,10 €
Passion	4,10 €
Citron	4,10 €
Fruits Rouges	4,10 €

*CONSULTEZ NOS ARDOISES

Les Bubble Teas

Le thé du jour agrémenté de perles de tapioca : un délice ! <i>Parfums au choix : Pêche, passion, mangue, framboise.</i>	4,50 €
--	--------

DES PRODUITS DE QUALITÉ

Les sirops viennent de chez MONIN, le chocolat de chez VALRHONA, la meringue de chez FRED, le thé de chez GEORGE CANNON, les viennoiseries viennent de chez ALEX CROQUET, les jus de fruits viennent de chez ALAIN MILLIAT et VITAMONT, les glaces de chez VAN DEN CASTEELE, la crème chantilly est faite maison.

NASH & YOUNG

THE COFFEE TIMES

ÉDITION SPÉCIALE
PRINTemps LILLE

FOR COFFEE LOVERS



Édito

Chère cliente, cher client,

Vous tenez donc entre vos mains le dernier exemplaire du Coffee Times de Cafés Méo. Au-delà d'une simple carte, vous y découvrirez l'ensemble de nos savoir-faire au service d'une passion : le café. En espresso, cocktails mais aussi en méthode lente (Slow Coffee) ou encore le surprenant Cold Brew Nitro.

Nous vous proposons un grand choix de thés, chocolats et autres petites douceurs sélectionnées pour leur excellence. Nous vous souhaitons de passer un excellent moment au sein de notre établissement.

L'équipe Cafés Méo



Aeropress



Drip



Chemex

Torréfacteurs depuis 1928

Depuis 1992, le torréfacteur situé au cœur du magasin est utilisé pour sublimer les meilleurs cafés au monde. La torréfaction consiste à **cuire les grains de café verts** afin d'en faire ressortir tous les arômes. En effet, la chaleur permet certaines **réactions physiques** (modification de la couleur, du volume, de la forme et du poids des grains) et **chimiques** (déshydratation, réaction de maillard etc...). **Chaque variété est torréfiée différemment. L'art de la torréfaction réside donc dans la quête de l'équilibre entre tous les arômes d'un café selon son origine.**

CAFÉ DU MOIS



Chaque mois, nous prenons soin de choisir pour vous un café d'exception que nous torréfions dans notre magasin de la Grand Place de Lille.

Nous le sélectionnons pour son goût unique et savoureux. Le café du mois vous fera naviguer aux quatre coins du monde.

Nos savoir-faire

- * Nitro** 4,50 €
Une mousse crémeuse, un goût délicat et savoureux, le café nitro est un café extrait à froid et servi froid auquel on ajoute de l'azote pour lui donner son côté aérien.
- * Cold Brew** 4,90 €
L'extraction à froid est une méthode de préparation qui adoucit et gomme l'amertume qui peut être présente dans le café. Le résultat obtenu est un café avec une belle complexité aromatique. Un véritable élixir pour les amateurs de café !
- ** Slow coffee** 3,50 €
Une méthode d'extraction douce qui permet d'obtenir un café plus doux, plus subtil et qui conserve toutes ses saveurs authentiques.