

## LES CLASSIQUES

### Choco-sel 3.9 €

Chocolat noir & fleur de sel  
*Dark chocolate & fleur de sel*

### Peanut lover 3.9 €

Chocolat au lait, cacahuètes & cœur beurre de cacahuètes  
*Milk chocolate, peanuts & gooey peanut butter center*

### Casse-noisette 3.9 €

Chocolat au lait, pâte à tartiner & éclats de noisettes  
*Milk chocolate, spread & hazelnut slivers*

### Pistachio 3.9 €

Chocolat blanc, pâte pistache & éclats de pistache  
*White chocolate, pistachio paste & pistachio slivers*



Quand j'ai imaginé Cha Bothé, je rêvais d'un lieu à part. Un café chaleureux, vivant, où l'on se sent bien. Mais tout a vraiment commencé avec les cookies. J'ai passé des mois à travailler la recette. À chercher la bonne cuisson, le bon chocolat, le bon équilibre entre le croustillant et le fondant. Ce n'était pas un caprice, ni une lubie. Je voulais créer quelque chose de simple, fait maison, mais parfaitement réalisé.

Aujourd'hui, les cookies sont le point de départ de cette aventure, celle qui a pris vie en 2023 et qui continue de grandir chaque jour. Ce corner leur est dédié. Parce qu'ils ne sont pas un détail sur la carte. Ils sont ce qui a donné naissance à Cha Bothé, et resteront toujours cette parenthèse réconfortante à partager, à offrir, ou simplement à s'accorder.

Charlotte

Tous les cookies ne sont pas disponibles chaque jour. On les prépare maison, selon les saisons, les fournées... et l'humeur de Charlotte.

*Not all cookies are available every day. They're homemade, depending on the season, the batch... and Charlotte's mood.*

## LES SIGNATURES

### Moi de pécan 4.1 €

Chocolat noir, noix de pécan & caramel au beurre salé  
*Dark chocolate, pecan nuts & salted butter caramel*

### Rose pistache 4.1 €

Pâte pistache, pistaches & éclats de framboises séchées  
*Pistachio paste, pistachios & crushed dried raspberries*

### White kiss 4.1 €

Chocolat blanc & framboises du marché  
*White chocolate & market raspberries*

### Trop choco 4.1 €

Chocolat noir, lait & blanc, pour les vrais  
*Dark, milk & white chocolate, all in one bite*

## LES MI-CUITS 10 MIN DE CUISSON

### Choco-sel 8 €

Chocolat noir & fleur de sel  
*Dark chocolate & fleur de sel*

### Moi de pécan 9 €

Chocolat noir, noix de pécan & caramel au beurre salé  
*Dark chocolate, pecan nuts & salted butter caramel*

### Casse-noisette 9 €

Chocolat au lait, pâte à tartiner & éclats de noisettes  
*Milk chocolate, spread & hazelnut slivers*

### Pistachio 9 €

Chocolat blanc, pâte pistache & éclats de pistache  
*White chocolate, pistachio paste & pistachio slivers*

