

# LES THÉS "PALAIS DE THÉS"

## Thé noir:

CHAÏ IMPERIAL 6.20

Délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne:  
cardamome, baies roses, cannelle, clou de girofle

MONTAGNE BLEUE 6.20

Délicieux thé noir aux notes fruitées et gourmandes de fraise, rhubarbe,  
bleuet et lavande

## Thé vert:

THÉ VERT MENTHE 6.20



thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce

VIVE LE THÉ 6.20



Ce bouquet d'agrumes délicatement parfumé avec du gingembre est une ode à la bonne humeur  
et à la joie de vivre!

GRAND JASMIN 6.20

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du  
jasmin, sans aucune amertume

## Infusions:

JARDIN TROPICAL 6.20

Délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et  
gourmand

HERBORISTE N°108 6.20



Verveine Orange Menthe est une infusion BIO, subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses  
vertus relaxantes et apaisantes

## Detox:

BRÉSILIENNE 6.20



Un délicieux mélange bio qui associe les bienfaits détox et vivifiant du thé vert, du maté, de  
l'açaï et du guarana, aux notes acidulées de l'acérola

INDIENNE 6.20



Elle allie un savoureux thé noir, les vertus détox du curcuma et du citron, et une plante  
bienfaisante : l'herbe de tulsi. Un mélange zesté et épice, au pouvoir rééquilibrant pour  
retrouver un confort digestif

## Rooibos:

VAHINÉS 6.20

Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums  
de vanille et d'amande **0% Théine**

# NOS DESSERTS,

# FROMAGES,

# DIGESTIFS ET COFFEES



Notre carte de thés  
 PALAIS DES THÉS  
PARIS  
est sélectionnée par la boutique  
Louise au Sablon  
• du chic au jardin, du charme à l'intérieur •

## LES DESSERTS

<b>Coupe Colonel</b> .....	10.00
<i>sorbet citron / vodka / framboises fraîches</i>	
<b>Dame blanche</b> .....	10.00
<b>Duo de profiteroles</b> .....	10.00
<i>à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud</i>	
<b>Café Liégeois</b> .....	12.50
<i>à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee</i>	
<b>Salade d'oranges à la Marocaine</b> .....	12.50
<i>sorbet pamplemousse, fleur d'oranger et menthe, tuile à la cannelle</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille</b> .....	12.50
<i>ananas caramélisé et râpé de citron vert</i>	
<b>Chocolat Dubaï</b> .....	12.50
<i>fondant chocolat blanc au cœur pistache kataïfi, chocolat noir, coulis à l'orange</i>	
<b>Crêpes Suzette</b> .....	12.50
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier</i>	
<b>Crêpes Comédie Française</b> .....	13.50
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier, glace vanille</i>	

### Dessert Signature

12.90

**Moelleux au chocolat "Léo" & glace vanille**  
*gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!*

## Le fromage à partager... ou pas!

<b>Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"</b> .....	15.00
<i>rôti au four, sirop de Liège à la bière d'Orval</i>	

♪♪♪  
Do you, do you...  
... Saint Tropez!

## ESPRESSO MARTINI

Cocktail glacé à savourer avant ou après le repas  
à base de liqueur de café,  
vodka, sirop de canne et espresso Magnifico  
13.00

## LES COFFEES

**Chouffe Coffee** 8.50  
**Irish Whisky / French Calvados / Italien Amaretto** 11.50

## LES DIGESTIFS

<b>Limoncello</b> .....	7.50	<b>Vieux Calvados 15 years</b> .....	12.90
<b>Amaretto/Cointreau</b> .....	8.50	<b>Single Malt Schotch</b>	
<b>Bailey's</b> .....	8.50	<b>Whisky Caledonia 12 years</b> .....	14.90
<b>Grand-Marnier</b> .....	8.50	<b>Islay single malt scotch</b>	
<b>Cognac Baron Otard VS</b> .....	8.50	<b>whisky Lagavulin aged 16 years</b> ....	14.90
<b>Grappa Julia</b> .....	8.50	<b>Rhum reserva ron antiguo</b>	
<b>Armagnac</b> .....	8.50	<b>Diplomatico Exclusiva Venezuela</b> ..	12.90
<b>Eau de Villée (Distillerie Biercée)</b> .....	8.50	<b>Don papa rhum</b>	
<b>Poire Williams</b> .....	8.50	<b>Reserva ron antiguo</b> .....	14.50
<b>Framboise</b> .....	8.50		
<b>Calvados Père Magloire</b> .....	8.50		
<b>Peket Houyeu</b> .....	8.50		

*Pour accompagner vos desserts nous vous proposons  
Château Miaudoux Côte de Bergerac moelleux  
verre 12.5cl 7.30 / verre XL 25cl 14.20*

*Merci d'avoir voyagé avec nous!  
Partagez votre avis en scannant le QR code!  
Thank you for traveling with us!  
Share your feedback by scanning the QR code!*

