LES THÉS & LES INFUSIONS

Thé noir:

CHAÏ IMPÉRIAL 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
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 PALAIS DES THÉS PARIS
Délicieux thé noir aux notes fruitées et gourmandes de fraise, rhubarbe, bleuet et lavande

Thé vert:

VIVE LE THÉ 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
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 PALAIS DES THÉS PARIS
D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume

Infusions:

MENTHE VERVEINE 6.20 HARNEY & SONS MASTER TEA BLENDERS
Cette tisane revigorante, au parfum puissant, associe deux de nos plantes à infuser préférées : la menthe poivrée et la verveine odorante.

JARDIN TROPICAL 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
Délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et gourmand

HERBORISTE N°108 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
Verveine Orange Menthe est une infusion BIO, subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes

Detox:

BRÉSILIENNE 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
Un délicieux mélange bio qui associe les bienfaits détox et vivifiants du thé vert, du maté, de l'açai et du guarana, aux notes acidulées de l'acérola

INDIENNE 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
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 épicé, au pouvoir rééquilibrant pour retrouver un confort digestif

Rooibos:

VAHINÉS 6.20 PALAIS DES THÉS PARIS
Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande ***0% Théine***

LES DESSERTS

Coupe Colonel 11.00
sorbet citron / vodka / framboises fraîches

Dame blanche 12.00

Duo de profiteroles 12.00
à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud

Café Liégeois 12.50
à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee

Crème brûlée à la vanille 12.50

Tarte Maison au café liégeois 12.00
glace vanille

Dolce Spritz 12.90
Glace vanille turbinée minute, infusée à l'Aperol Spritz, zestes d'agrumes, piscine pétillante de bulle légère

"À PARTAGER... à 2, à 3..."
Le célèbre Paris-Brest signé Parisienne Bastogne
28.00
mousseline légère praliné de noisettes torréfiés et caramélisées, marbré de glace vanille et café, crème anglaise

Dessert Signature Léo

Moelleux au chocolat "Léo" & glace vanille 12.90
gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!

L'île flottante rafraîchie aux framboises 12.90
caramel au beurre salé, zestes de combava et crumble de fruits de la passion, crème anglaise à la vanille de Madagascar

NOS CRÊPES TRADITION LÉO DEPUIS 1946

Crêpes Suzette 12.50
zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier

Crêpes Comédie-Française 13.50
zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier, glace vanille

LE FROMAGE À PARTAGER... OU PAS!

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard" 15.00
rôti au four, sirop de Liège à la bière d'Orval

LES COFFEES

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

LES DIGESTIFS

Limoncello 7.50
Amaretto/Cointreau 8.50
Bailey's 8.50
Grand-Marnier 8.50
Cognac Baron Otard VS 8.50
Grappa Julia 8.50
Armagnac 8.50
Eau de Villée *(Distillerie Biercée)* 8.50
Poire Williams 8.50
Framboise 8.50
Calvados Père Magloire 8.50
Peket Houyeu 8.50

Vieux Calvados *15 years* 12.90
Single Malt Schotch
Whisky Caledonia *12 years* 14.90
Islay single malt scotch
whisky Lagavulin *16 years* 14.90
Rhum reserva ron antiguo
Diplomático *Exclusiva Venezuela* 12.90
Don papa rhum
Reserva ron antguo 14.50

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!