



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 detox et vivifiants du thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana, aux notes acidulées de l'acérولا

INDIENNE 6.20  PALAIS DES THÉS PARIS

Elle allie un savoureux thé noir, les vertus detox 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**

NOS DESSERTS, FROMAGES, DIGESTIFS & COFFEES

SINCE 1946

WAGON

LÉO

RESTAURANT

*Une sélection gourmande
pour finir en beauté.*



FAIT MAISON
avec passion



PRODUITS FRAIS
et de saison



DOUCEUR
à chaque bouchée

LE PLAISIR D'UN MOMENT SUCRÉ, LE TEMPS D'UNE PAUSE.

LES DESSERTS

Coupe Colonel 10.00

sorbet citron / vodka / framboises fraîches

Dame blanche 10.00

Duo de profiteroles 11.00

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

ananas caramélisé et râpé de citron vert

Salade d'oranges à la Marocaine 12.50

fleur d'oranger, tuile croquante à la cannelle,

sorbet pamplemousse

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 fraises Belges 12.90

*caramel au beurre salé, zestes de combava et crumble de fruits de la passion,
crème anglaise à la vanille de Madagascar*

Millefeuille de chocolat & framboises fraîches et croustillantes 12.90

parfait à la lavande, huile de basilic

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... DU PASI

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard" 15.00

rôti au four, sirop de Liège à la bière d'Orval

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

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 antiguo 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!

