

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 detox 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 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

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

NOS DESSERTS MAISON, FROMAGES, DIGESTIFS ET COFFEES

SINCE 1946
WAGON
LÉO
RESTAURANT



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 MAISON

Coupe Colonel	10.00
<i>sorbet citron / vodka / framboises fraîches</i>	
Dame blanche	10.00
Duo de profiteroles	10.00
<i>à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud orangettes</i>	
Café Liégeois	12.50
<i>à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee</i>	
Crêpes Suzette	12.50
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier</i>	
Crêpes Comédie Française	13.50
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier, glace vanille</i>	

Desserts Signature & Suggestions

Moelleux au chocolat "Léo" & glace vanille	12.50
<i>gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!</i>	
Pavlova aux fruits rouges	12.50
<i>chantilly rafraîchie au sorbet framboises</i>	
Millefeuille croquant à la vanille et framboises fraîches	12.50
<i>sauce caramel Maison au beurre salé</i>	
L'Agrume	12.50
<i>jeu de textures moelleuses et croustillantes autour de l'agrumes, sorbet pamplemousse à l'huile de thym</i>	

LES DESSERTS MAISON

Le fromage à partager... ou pas!

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



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

*Pour accompagner vos desserts nous vous proposons
Château Miaudoux Côte de Bergerac moelleux
verre 12.5cl 7.20 / verre XL 25cl 14.10*

*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!*

