

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

| | |
|--|-------|
| 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> | |
| Tarte Maison au café, glace au spéculoos | 10.00 |
| Café Liégeois | 12.50 |
| <i>à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee</i> | |
| Salade d'oranges à la Marocaine | 12.50 |
| <i>sorbet pamplemousse, fleur d'oranger et menthe, tuile à la cannelle</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

| | |
|--|-------|
| Moelleux au chocolat "Léo" & glace vanille | 12.50 |
| <i>gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!</i> | |
| Millefeuille croquant à la vanille et framboises fraîches | 12.50 |
| <i>sauce caramel Maison au beurre salé</i> | |

Café Gourmand signé Eggenols... fournisseur de la cour

| |
|---|
| Accompagné d'une véritable mini gaufre de Liège... |
| Café Gourmand..... 7.50 |
| Cappuccino Gourmand..... 8.90 |
| Thé Gourmand..... 10.00 |



EGGENOLS
LA GAUFRE DE LIEGE
DEPUIS 1950

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> | |

♪ ♪ ♪
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

| | |
|--|------|
| 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 aged 16 years.... 14.90
Rhum reserva ron antiguo
Diplomatico 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!*

