

A l'heure du thé...

Thés noirs

Big Ben breakfast tea <i>A la fois, doux et tonique, rond et épicé</i>	6,00
Darjeeling Margaret's hope <i>Fruité avec beaucoup de caractère</i>	6,50
Chine Grand Yunnan Imperial <i>Fleuri et doux, il est considéré comme le "Moka des thés"</i>	6,50
Thé des Lords <i>Puissant parfum de bergamote, agrémenté de pétales de carthame</i>	7,00

Thé vert

Japon Fleur de Geisha <i>Délicatement parfumé à la fleur de cerisier</i>	7,00
---	------

Thés parfumés

Thé des Sources <i>Thé vert de Chine agrémenté de bergamote, feuilles de menthe, rose et bleuet</i>	7,00
Thé des Sables <i>Mariage de la rose de Damas et du thé vert, avec mangue, pêche et agrumes</i>	7,00
Thé du Hamam <i>Mélange fruité d'un thé vert aux parfums de dattes, fruits rouges et fleur d'oranger</i>	7,00
Thé des Songes <i>Délicieux Wu-Long (thé semi-fermenté) parfumé aux fleurs et fruits exotiques</i>	7,00
Thé des Amants <i>Subtil mélange de thés noirs, pomme, amande, cannelle et vanille</i>	7,00

Rooibos (sans théine)

Rooibos Verveine <i>Doux parfum citronné et aromatique qui procure une sensation de détente</i>	6,50
Rooibos Tilleul-Menthe <i>Infusion aux vertus digestives et purificatrice</i>	6,50

Prix en Euros / Taxes et service inclus

PALAIS
DES
THÉS



A l'heure du thé...

Nos gourmandises à savourer :

Biscuits de la « Biscuiterie de Montmartre »

Dans sa biscuiterie nichée au sommet de la butte Montmartre, Pascal Vezinet perpétue l'art unique de la biscuiterie fine française : biscuits sablés, biscuits tendres, biscuits aux amandes, biscuits aux épices, damiers, ...
La sélection de 4 biscuits

5,00

Pâtisserie de « Un Dimanche à Paris »

Célèbre pâtissier de la Rive Gauche, Pierre Cluizel émerveille grâce à l'esthétisme, les combinaisons de goût et les recettes légères de ses pâtisseries.
La pâtisserie

10,00

* * * *

Cake du jour

5,00

Moelleux au chocolat

8,00

Tarte du jour

8,00

Prix en Euros / Taxes et service inclus