

LES THÉS "PALAIS DE THÉS"

Thé noir:

CHAÏ IMPERIAL 6.00

Délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne: cardamome, baies roses, cannelle, clou de girofle

MONTAGNE BLEUE 6.00

Délicieux thé noir aux notes fruitées et gourmandes de fraise, rhubarbe, bleuet et lavande

Thé vert:

THÉ VERT MENTHE 6.00



thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce

VIVE LE THÉ 6.00



Ce bouquet d'agrumes délicatement parfumé avec du gingembre est une ode à la bonne humeur et à la joie de vivre!

GRAND JASMIN 6.00

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume

Infusions:

JARDIN TROPICAL 6.00

Délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et gourmand

HERBORISTE N°108 6.00



Verveine Orange Menthe est une infusion BIO, subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes

Detox:

BRÉSILIENNE 6.00



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 6.00



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 6.00

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 1948
WAGON
LÉO
RESTAURANT



Notre carte de thés



PALAIS DES THÉS
PARIS

*est sélectionnée par Louise
de la boutique*

Louise au Sablon

• du chic au jardin, du charme à l'intérieur •

*Rue du Sablon 41
6600 Bastogne*

LES DESSERTS MAISON

Coupe Colonel	10.00
<i>sorbet citron / vodka / framboises fraîches</i>	
Trio de sorbets du moment	11.00
Dame blanche	10.00
Duo de profiteroles	10.00
<i>à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud orangettes</i>	
Café Liégeois	11.00
<i>à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee</i>	

Desserts Signature

Moelleux chocolat Léo & glace vanille	12.00
<i>gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!</i>	
Millefeuille à la vanille	12.00
<i>framboises & sauce caramel Maison au beurre salé</i>	
Île flottante Maison ,.....	12.00
<i>framboises, zestes de combava, crème anglaise aux graines de vanille Bourbon</i>	
Tiramisu "minute"	12.00
<i>fouettée de mascarpone, biscuit Bonomi italien, chocolat et liqueur d'Amaretto au café</i>	
Crêpes Suzette	12.00
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier</i>	
Crêpes Comédie Française	13.00
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier, glace vanille</i>	

LES DESSERTS MAISON

Le fromage à partager... ou pas!

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"	14.00
<i>rôti au four sirop de Liège à la bière d'Orval</i>	

LES COFFEES

Chouffe Coffee	8.00
Irish Whisky / French Calvados /	
Italien Amaretto	11.00

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..	12.00
Eau de Villée (Distillerie Biercée) ..	8.50	Don papa rhum	
Poire Williams.....	8.50	Reserva ron antiguo.....	14.00
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