

# 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 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

<b>Coupe Colonel</b> .....	10.00
<i>sorbet citron / vodka / framboises fraîches</i>	
<b>Dame blanche</b> .....	10.00
<b>Duo de profiteroles</b> .....	10.00
<i>à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud orangettes</i>	
<b>Café Liégeois</b> .....	11.00
<i>à la glace turbinée minute et liqueur de Chouffe Coffee</i>	
<b>Royal Caramel Framboise</b> .....	12.00
<i>biscuit Joconde, croustillant caramel salé, framboises, crumble et chocolat bronze</i>	

### Desserts Signature

<b>Moelleux chocolat Léo &amp; glace vanille</b> .....	12.50
<i>gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!</i>	
<b>Île flottante Maison</b> ,.....	12.50
<i>caramel au beurre salé, zestes de citron vert, croustillant au fruit de la passion, crème anglaise aux graines de vanille Bourbon</i>	
<b>Crêpes Suzette</b> .....	12.00
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier</i>	
<b>Crêpes Comédie Française</b> .....	13.00
<i>zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier, glace vanille</i>	

## LES COFFEES

**Irish Whisky** 11.00

## 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 ( <i>Distillerie Biercée</i> ) .....	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	
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 7.50 / verre XL 25cl 14.80*