

Tea Time Royal

55 euros par personne ~ boisson chaude et eaux comprises
55 euros per person including a hot beverage and water

75 euros avec un verre de champagne sélectionné par notre Chef Sommelier
75 euros with a glass of Champagne selected by our Head Sommelier

LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Thé blanc - White tea
Bai Mu Dan, Chine

Thé bleu - Blue tea
Tie Guan Yin, Chine
Bao Zhong Imperial, Taiwan

Infusion - Herbal tea
Camomille
Camomile
Verveine
Verbena
Rooibos Bourbon
Organic Bourbon Rooibos
Menthe fraîche
Fresh mint

Café & Chocolat chaud - Coffee & Hot chocolate
Expresso, Décaféiné
Cappuccino, Double Expresso
Café Latte
Café Frappé
Iced Coffee
Chocolat chaud gourmand
Our gourmet hot chocolate

Thé vert - Green tea
Long Jing, Chine

Sencha Yama, Japon
Genmaicha Yama, Japon
Grand Jasmin Imperial, Chine

Thé noir - Black tea
Darjeeling, Gran Himalaya
Pu Er Imperial, Chine
Earl Grey, Queen Blend
Masala Chaï (classique ou latte)
Chaï Masala (classic or latte)

Maki gravlax de bœuf, avocat et caviar osciètre Sturia
Beef gravlax maki, avocado and Sturia ossetra caviar

Omelette japonaise "Tamagoyaki" à la truffe
"Tamagoyaki" Japanese omelette with truffle

Sandwich au saumon fumé, pain de seigle et crème acidulée
Smoked salmon sandwich, rye bread and tangy cream

Sandwich au concombre, crème aigrette
Cucumber sandwich, sour cream

~

Tarte au chocolat noir 70% et noisettes
Dark chocolate 70% and hazelnut tart

Tarte poire façon tatin, chantilly érable
Tatin-style pear tart, maple syrup whipped cream

Entremets marron et clémentine
Chestnut and clementine entremets

~

Scone nature, crème crue et confiture
Plain scone, raw cream and jam

Gaufres bâtonnets et sauce caramel ratafia
Waffle sticks with caramel and ratafia dip

Brioche vanille pralinée
Vanilla and praliné brioche

Cake orange, zestes confits
Orange cake, candied zests

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Soda 7€

Coca-Cola (33 cl)
Coca-Zero (33cl)
Orangina (25cl)
Perrier (33cl)
RedBull (25cl)
Double Dutch Premium Mixer (20cl) :
Tonic
Ginger Ale
Ginger Beer
Double Lemon
Cucumber & Watermelon

Jus de fruits - Fruit juice 8€
Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,
Pineapple, Grape, Peach, Apple,
Tomate, Fraise, Cranberry, Abricot
Tomato, Strawberry, Cranberry, Apricot

Jus pressé - Pressed juice 9€
Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

Menu élaboré par notre Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes, le Chef Maxime Serigne et leur équipe de passionnés.

Menu elaborated by our Pastry Chef Claire Santos Lopes, Chef Maxime Serigne and their passionate team.

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

*Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.
The list of allergens is available at the reception.*