

# BOISSONS CHAUDES

## PALAIS DES THÉS

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

THÉ BLANC	Bai Mu Dan, Chine - 40cl	10
THÉ VERT	Long Jing, Chine - 40cl	12
	Sencha Yama, Japon ◀ - 40cl	12
	Genmaicha Yama, Japon - 40cl	12
	Grand Jasmin Imperial, Chine ◀ - 40cl	13
	Thé Vert à La Menthe ◀ - 40cl	12
THÉ BLEU	Tie Guan Yin, Chine - 40cl	10
	Bao Zhong Imperial, Taiwan - 40cl	12
THÉ NOIR	English Breakfast ◀ - 40cl	12
	Darjeeling, Grand Himalaya - 40cl	12
	Pu Er Imperial, Chine - 40cl	13
	Earl Grey, Queen Blend ◀ - 40cl	13
	Masala Chai (classique ou latte) ◀ - 40cl	12
CAFÉ BIO LOMI		
<i>Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche 'J'ai deux amours' est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.</i>		
	Expresso, Décaféiné ◀ - 6cl	7
	Allongé, Double Expresso ◀ - 12cl	9
	Cappuccino ◀ - 24cl	9
	Café Latte ◀ - 27cl	9
	Café Frappé ◀ - 15cl	10
	Irish Coffee ◀ - 15cl	22
CHOCOLAT CHAUD	Chocolat chaud gourmand - 24cl	16
	Green Chö à la Chartreuse verte - 24cl	19
INFUSION	Camomille - 40cl	10
	Verveine - 40cl	10
	Rooibos des Vahinés - 40cl	12
	Menthe fraîche - 40cl	10
	Fruits rouges et baies de Goji - 40cl	12



Certifié Agriculture Biologique

# ENTRÉES

## ŒUFS MAYONNAISES

œufs de truite de Banka - crémeux de mâche  
27€ (végétarien)

## GAMBAS OBSIBLUE POCHÉES

gelée de ponzu - furikaké  
45€ (sans lactose)

## FOIE GRAS DE L'AVEYRON

poire caramélisée - parfum fève de tonka  
41€

## CARPACCIO DE HOMARD

vinaigrette d'algues - croustillant de chou rouge  
42€ (sans lactose)

## ASPERGES BLANCHES

sauce maltaise - tuile croustillante à l'ail des ours  
41€ (végétarien - sans gluten)

## TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX ◊

citron noir - touche de raifort  
32€

## À PARTAGER

### PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS & PISTACHE

pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'  
39€

### CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr

condiments - blinis  
160€ - 250€

### CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL GOURMET HOUSE - Iran 125g

condiments - blinis  
430€

## ► MAKE IT BALANCED ◀

Nos Chefs vous proposent un menu équilibré et gourmand créé en collaboration avec le Docteur Olivier Courtin-Clarins, expert en nutri-cosmétique.

### SALADE DE RADICCHIO

grenade - pamplemousse rose  
27€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

### FILET DE TRUITE CONFITE À L'HUILE D'OLIVE ◊

asperges vertes - curcuma - noix de pécan  
38€ (sans gluten - sans lactose)

### AUTOUR DE LA POIRE

notes de thé vert - sablé au seigle  
18€

## PLATS

### THON ROUGE SNACKÉ ◊

poireaux grillés - beurre blanc au parfum d'algues marines  
43€

### DAURADE CUIE ENTIÈRE ◊

blette - épinards au vieux parmesan - sauce espagnole au safran de la Marne  
40€

### CABILLAUD CUIT À LA VAPEUR D'HERBES ◊

écrasé de pommes de terre à la cébette - aioli à l'ail des ours  
39€ (sans gluten)

### POISSON DU JOUR - Découpé en salle pour deux personnes ◊

légumes de saison - purée de pommes de terre  
prix selon le marché (sans gluten)

### CÔTE DE COCHON DE LA BELLE MAISON OTEIZA

petit pois à la française - jus au xérès  
39€ (sans gluten)

### MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

pommes poêlées - jus au cidre bio  
42€ (sans gluten)

### RIS DE VEAU DORÉ

purée de pomme de terre aux morilles - sauce vin jaune  
63€ (sans gluten)

### NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS\* - 300g

sauce béarnaise - frites maison - salade  
56€ (sans gluten)

### LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - espuma de Parmesan  
79€

### RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE

citron confit  
34€ (végétarien - sans gluten)

## ACCOMPAGNEMENTS

### SALADE - LÉGUMES DE SAISON

FRITES MAISON - PURÉE DE POMMES DE TERRE  
10€

## SUPPLÉMENTS

### TRUFFE MELANOSPORUM - 5gr

25€

### CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr

22€

## BOISSONS FRAÎCHES

### EAU PLATE

Velleminfroy, Franche-Comté - 1l 10  
Velleminfroy, Franche-Comté - 50cl 6  
Thonon, Auvergne - 75cl 10

### EAU GAZEUSE

Velleminfroy, Franche-Comté - 1l 10  
Velleminfroy, Franche-Comté - 50cl 6  
Chateldon, Auvergne - 75cl 11

### SOFT

Coca-Cola - 33cl 8  
Coca-Zero - 33cl 8  
Orangina - 25cl 8  
Perrier - 33cl 8

Thé Glacé Maison - 20cl 10

RedBull - 25cl 8

### LONDON ESSENCE PREMIUM MIXER - 20cl

Tonic 8

Ginger Ale 8

Ginger Beer 8

Soda Pamplemousse Rose 8

Soda Pêche Blanche et Jasmin 8

### BIÈRE

Noam Lager - Allemagne - 34cl 14

Abbaye de Signy - Champagne - 33cl 14

Corona - Mexique - 33cl 14

Lorette Wietbier - Champagne - 33cl 14

Lorette Pale Ale - Champagne - 33cl 14

1664 0,0% - Alsace - Sans alcool - 33cl 14

### JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Patrick Font - Raisin - 25cl 9

Thibaut Guillaume - Pomme, Tomate - 25cl 9

### NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX

Patrick Font - Abricot, Pêche - 25cl 9

Thibaut Guillaume - Fraise - 25cl 9

### JUS PRESSÉ

Orange, Citron jaune, Pamplemousse - 25cl 10

### EFFERVESCENT SANS ALCOOL

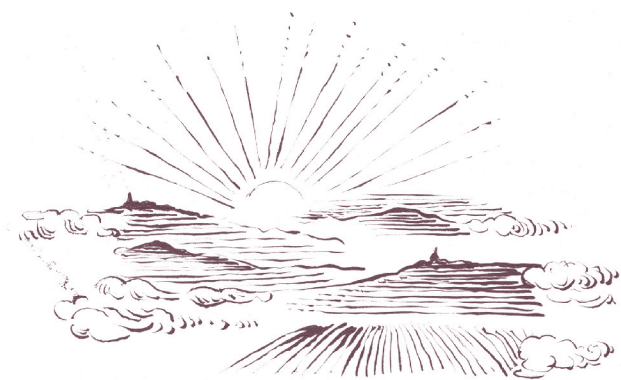
French Bloom Le Blanc - 12cl 15

### SPIRITUEUX SANS ALCOOL

Bold Bonvalet - 5cl 14

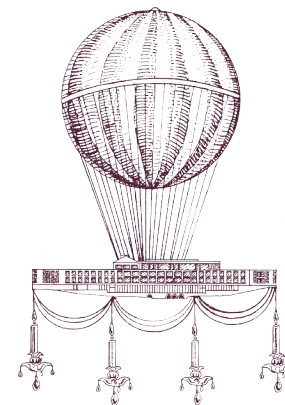
Nolow n°7 Ginger - 5cl 14

+ Soft 3



## FROMAGES

ASSIETTE DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS  
19€



## DESSERTS

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE  
tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse  
19€

CHOCOLAT ACIDULÉ  
en crémeux - sablé - oseille - glace à la noisette du Piémont  
20€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

VACHERIN À LA POIRE  
meringue - crème acidulée - sorbet shiso vert  
18€ (sans gluten)

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%  
biscuit au cœur coulant - siphon lacté - glace à la vanille de Madagascar  
18€

RIZ AU LAIT  
vanille du Mexique - glace caramel & lait ribot - tuile craquante  
19€

# MENU CROISSETTE

· servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus ·  
· hors jours fériés, hors boissons ·

ŒUFS MAYONNAISES  
œufs de truite de Banka - crèmeux de mâche

ou

CRÉMEUX FROID D'ASPERGES  
asperges en pickles - jambon croustillant



TRUITE DE BANKA AUX AMANDES ◊  
crèmeux de petits pois - pomme granny smith

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ESTRAGON  
riz venere



RIZ AU LAIT  
vanille du Mexique - glace caramel & lait ribot - tuile craquante

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%  
biscuit au cœur coulant - siphon lacté - glace à la vanille de Madagascar

55€



# MENU JOSÉPHINE

PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS & PISTACHE  
pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'

THON ROUGE SNACKÉ ◊  
poireaux grillés - beurre blanc au parfum d'algues marines

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS  
pommes poêlées - jus au cidre bio

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE  
tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

120€