

# LES THÉS

## ..... THÉS D'ORIGINE .....

### DARJEELING TESTA VALLEY DES INDES

Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.



### CEYLAN ROEHAMPTON

Thé corsé, fruité, légèrement amer.

Ses feuilles brisées donnent une liqueur soutenue, presque rouge.



### JAPON SENCHA

Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin,  
se boit impérativement nature.



### CHINE LAPSANG SOUCHONG

Thé de Chine aux larges feuilles fumé au bois d'épicéa frais.



### POUCHKINE

Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron).  
Très apprécié en Russie.

## ..... THÉS PARFUMÉS .....

### VANILLE

Mélange de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.



### QUATRE FRUITS ROUGES

Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.



### COURTISANE

Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine  
Parsemé d'écorces d'orange et de pétales de rose.



### EARL GREY

Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine  
au début du siècle. Bel arôme de Bergamote.

Thés ..... 4,70 €

---

*Le salon de thé ferme à 18 h - Dernières commandes à 17h30*

*En période d'exposition temporaire, nocturne le lundi et le samedi jusqu'à 19h*

*La baisse de la TVA permet également au Musée d'entreprendre la restauration des espaces du Café*

# LES SALADES



**NÉLIE . . . . . 12,30 € \***

Salade végétarienne composée de roquette, antipasti d'aubergine et poivrons marinés, tomates, copeaux de parmesan et grissini, assaisonnée d'une vinaigrette au jasmin.



**BOTTICELLI . . . . . 14,50 €**

Salade de pâtes fraîches farcies aux épinards et ricotta, blanc de poulet, bœuf fumé, brochettes de tomates cerises et mozzarella.



**CHARDIN . . . . . 15,20 €**

Salades mêlées, chèvre chaud au thym sur pain aux céréales, jambon de Bayonne, tomates, noix et tapenade.



**MANTEGNA . . . . . 15,60 €**

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet rôti, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.



**FRAGONARD . . . . . 16,00 €**

Salade romaine, émincé de blanc de poulet rôti, œuf poché, bacon croustillant, parmesan en copeaux, huile d'olive et citron.



**VIGÉE LEBRUN . . . . . 16,70 €**

Salades mêlées, saumon mariné à l'aneth, grosses crevettes roses, tarama, citron, pommes de terre, sauce crème fraîche et aneth.



**TIEPOLO . . . . . 16,80 €**

Salades mêlées, terrine de Saint Jacques, saumon mariné à l'aneth, truite fumée, flan de courgettes à l'aneth, accompagnés d'une sauce crémée au vinaigre balsamique et fleurs de bleuet.



**VAN DYCK . . . . . 18,90 €**

Salade "mesclun" assaisonnée de vinaigrette à la framboise, belles tranches de foie gras de canard poêlées avec toasts, champignons d'automne, poires rôties et figues caramélisées.

---

*Nos salades sont composées en collaboration avec le Chef Bruno ROCHEREAU  
Salades et Plats sont servis du lundi au vendredi de 11h45 et 15h, le samedi et le dimanche de 11h à 15h*

*\* Ce plat bénéficie de la baisse intégrale de la TVA*

# LES PLATS ET FORMULES

**CARPACCIO ..... 11,20 € \***

Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive, copeaux de parmesan,  
tapenade sur toast, accompagnées de champignons de Paris.



**PLAT CHAUD DU JOUR ... 15,80 €**

Servi du lundi au vendredi, uniquement le midi.

## NOS FORMULES

### L'HEURE DU DÉJEUNER

(jusqu' à 15h)

Quiche chaude du jour servie  
avec salades mêlées



Glaces ou pâtisserie au choix

**16,50 €**

### L'HEURE DU THÉ

(de 15h à 17h30)

Thé



Glaces ou pâtisserie au choix

**9,00 €**

## BRUNCH

(servi samedi et dimanche de 11h à 15h)

Café filtre à volonté,  
thé ou chocolat



Jus d'orange frais



Corbeille du boulanger



Oeuf cocotte aux fines herbes,  
salades mêlées, salade de pomme de  
terre à l'aneth, saumon fumé



Glaces ou pâtisserie au choix

**28,00 €**

## DESSERTS

Pâtisserie au choix ..... **6,80 €**

Tiramisu ..... **6,80 €**

Fromage blanc avec coulis de framboises ..... **5,20 € \***

## GLACES ET SORBETS

2 parfums ..... **5,80 €**

Café espresso Guatemala

Chocolat noir Guanaja

Caramel anglais avec toffees fondants

Vanille à l'infusion de gousses de Bourbon

Citron pressé

Fraise Senga

Framboise

Mangue Impala

\* Ces plats bénéficient de la baisse intégrale de la TVA



*Nous ne pouvons pas vous servir une boisson alcoolisée seule*

*\* Ces boissons bénéficient de la baisse intégrale de la TVA*

Prix nets • Service compris