

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 **4,80 €**

*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*

LES SALADES



WATTEAU 14,50 €

Salade de quinoa et pousses de soja, dés de tomate, d'avocat et de concombre, fenouil, féta, accompagnée de tomates cerise et d'olives noires, de feuilles de menthe et de raisins secs.
Servie avec son petit pain aux figues et des quartiers d'orange.



BELLINI 15,50 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées et concassé d'olives noires, tomates cerise, parmesan et basilic, accompagnée d'un mesclun de salade, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.



CHARDIN 15,60 €

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



MANTEGNA 15,80 €

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.



UCCELLO 16,00 €

Salade sucrine, émincés de poulet, bacon croustillant, œuf poché, croutons à l'ail et parmesan en copeaux, servie avec une sauce au citron et à l'huile d'olive.



RUYSDAEL 16,90 €

Salades mêlées, saumon mariné à l'aneth et saumon fumé, tarama, citron, pommes de terre, sauce crème fraîche à l'aneth, accompagnés de 3 mini blinis.



TIEPOLO 17,00 €

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



CANALETTO 17,50 €

Salade de tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, écrevisses et gambas, tomates confites, dés de féta, champignons et artichauts marinés, servie avec un assaisonnement au citron et à l'huile d'olive.



VAN DYCK 19,20 €

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*

LES PLATS ET FORMULES

CARPACCIO 11,50 €

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

■

PLAT CHAUD DU JOUR ... 16,00 €

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

17,80 €

L'HEURE DU THÉ

Thé

■

Glaces ou pâtisserie au choix

10,20 €

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

28,50 €

DESSERTS

Pâtisserie au choix 7,80 €

Tiramisu 7,80 €

Fromage blanc avec coulis de framboises 5,50 €

GLACES ET SORBETS

2 parfums 5,90 €

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

