

Hors d'Oeuvre

SCONES 'POIVRE & SEL'

- FOIE GRAS DE CANARD
- SAUMON FUMÉ
- AVOCAT MATCHA-LIME
- VOLAILLE GRENADE
- TAHINI PUMPKIN CHAÏ

PETITS PLATS

- SCONE POIVRE & SEL
- ÉPINARDS YUZU-SÉSAME
- FLEUR DE POMME DE TERRE
- SALADE 'WE LOVE GREEN'

DÉLICIEUSEMENT FEUILLETÉS AU BEURRE

Gelée de Thé fumé 'Tarry Souchong', noisettes fromage frais 'Matcha-Yuzu', amandes grenades shiitakés glacés au soja et au sésame, pois-chiches, pistaches Gelée de Thé 'Darjeeling Impérial', pipas tandoori salade d'herbes fleurie, canneberges au gingembre, sésame noir

18

POUR DÉBUTER ou EN ACCOMPAGNEMENT

tout juste sorti du four, fromage frais 'Matcha-Yuzu' rôtis au beurre de thym, crackers au curcuma fromage frais aux herbes, pipas tandoori sucrine fleurie aux herbes fraîches, cassis marinés, arachides

8



FRENCH LUNCH 'BOHÈME CHIC !'®

RAVIOLE 'FLEUR DE MATCHA' AUX CHAMPIGNONS

CRÈME DE BISQUE AU THÉ 'NOËL', AMANDE GRENADE

CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CANNEBERGES

CRÈME DE CHÂTAIGNE AU THÉ 'NOËL', AMANDE GRENADE

BÛCHE 'NOËL IMPÉRIAL' ou 'NOËL MAJESTÉ'

MOUSSE AU CHOCOLAT, CONFIT À LA GRENADE

ou MOUSSE 'MATCHA - YUZU', CONFIT AU CITRON-YUZU

- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29 € par personne
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38 € par personne



Icones Gourmandes

SNOB SALAD 'MARCO POLO'

foie gras de canard, tartare de saumon au yuzu, crevettes roses citronnées, artichaut rôti et haricots verts au Sésame au Thé Vert, boulghour fruité, mesclun, toasts briochés au curcuma

28

SAUMON 'MATCHA-YUZU'

laqué à la Gelée de Thé fumé, espuma umami au thé vert Matcha, épinards rôtis au sésame

28

BENTO 'CROQUE-MONSIEUR MARIAGE' au choix - au 'Sésame au Thé Vert',

servi avec un mesclun fleuri parfumée au 'Thé sur le Nil', chips croquantes

26

- CAPRICE DU GOUVERNEUR : au saumon fumé artisanal
- NOSTALGIE DE PONDICHERY : à la volaille rôtie au glacis de grenade

BENTO 'OMELETTE UMAMI'

aux feuilles de thé vert du Japon et au gingembre, servi avec un Scone 'Poivre & Sel', salade d'herbes, shiitakés glacés au soja, amandes grenades

26

AFTERNOON TEA 'NOËL LUCKY'®



SWEET DREAM® - 36 € pour 1 personne

- 4 PÂTISSERIES AU THÉ
- 1 SCONE PARISIEN, CHANTILLY AU THÉ
- 1 THÉ : 'NOËL'

NOËL PORTE-BONHEUR® - 58 € pour 1 personne

- 3 AMUSE-BOUCHES SALÉES
- 1 SCONE PARISIEN, CHANTILLY AU THÉ
- 4 PÂTISSERIES AU THÉ
- 1 THÉ : 'NOËL'

+ COUPE DE CHAMPAGNE ou COCKTAIL MARIAGE'S - supplément +10

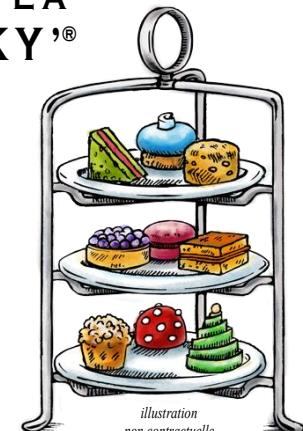


illustration
non contractuelle



Brunchs Parisiens

LE CLASSIQUE

- Un thé au choix* + un jus d'orange fraîchement pressé
- Brioche et pain de mie au curcuma, Gelées extra de Thé & beurre doux
- Oeufs brouillés au Sel Matcha, tartare de saumon au yuzu, crevettes roses citronnées, Matcha cracker au gingembre et au sésame, salade d'herbes fleuries au glacis de grenade
- Une Pâtisserie ou deux Petits Gâteaux

BEAU BRUNCH®

- Un thé au choix* + un jus d'orange fraîchement pressé
- Muesli d'avoine au curcuma et au miel, pipas de courge, framboise fraîche et Gelée de Thé
- Omelette umami au thé vert précieux du Japon, shiitakés glacés au soja et au sésame, salade d'herbes fleuries au gingembre, amandes grenades
- Une Pâtisserie ou deux Petits Gâteaux

FRENCH DREAM®

- Un thé au choix* + un jus d'orange fraîchement pressé
- Muesli d'avoine au curcuma et au miel, pipas de courge, framboise fraîche et Gelée de Thé
- Un Scone 'Poivre & Sel' - au choix
- Un Petit Plat - au choix
- Une Pâtisserie ou deux Petits Gâteaux

36

42

46



THÉS FESTIFS

- ▼ T9228 NOËL IMPÉRIAL®
- ▼ T9229 NOËL MAJESTÉ®
- ▼ T9226 NOËL ROYAL®
- ▼ T9227 NOËL PRINCIER®
- ▼ T8877 NOËL RHAPSODY®
- ▼ T9223 CHRISTMAS IN LOVE®
- ▼ T92101 NOËL AMOUR®
- ▼ T9193 NOËL IN LOVE®
- ▼ T9225 BÛCHE DE NOËL®
- ▼ T9220 CHRISTMAS SONG®
- ▼ T9221 CHRISTMAS PARTY®
- ▼ T9217 CHRISTMAS CAKE TEA®
- ▼ T9216 CHRISTMAS PUDDING TEA®
- ▼ T9218 CHRISTMAS ORANGE®
- ▼ T9214 CHRISTMAS EARL GREY®
- ▼ T9219 CHRISTMAS STRAWBERRY®

THÉS BLANCS ROSÉS

- ▼ T8884 MARCO POLO RHAPSODY®
- ▼ T8883 JASMINE RHAPSODY®
- ▼ T8882 FULL MOON RHAPSODY®
- ▼ T8878 OPÉRA RHAPSODY®
- ▼ T8876 RAINBOW RHAPSODY®
- ▼ T8873 PARIS RHAPSODY®
- ▼ T8880 PROVENCE RHAPSODY®
- ▼ T8874 LONDON RHAPSODY®
- ▼ T8881 HABIBI RHAPSODY®
- ▼ T8875 TOKYO RHAPSODY®
- ▼ T8877 NOËL RHAPSODY®
- ▼ T8879 EARL GREY RHAPSODY®

GRANDS THÉS VERTS DU JAPON

- ▼ T4143 GYOKURO SUPRÈME ASAHIKA
- sublime « Thé d'Ombre » aux notes merveilleuses.....21
- ▼ T4162 NISHI CHA
- récolte confidentielle au parfum frais et délicieux.....20
- ▼ T4269 SENCHA WAZUKA
- subtilement umami, délicieusement parfumé.....19
- ▼ T4205 THÉ DE LA 88^{ÈME} NUIT®
- rare et précieux, cueilli 88 nuits après la naissance du printemps japonais.....15
- ▼ T4225 AMAMI CHA
- trésor de l'île d'Okinawa aux parfums enivrants.....15



Pâtisserie au Thé

ICÔNES ABSOLUES

- CRÈME BRÛLÉE MATCHA sous une nougatine croquante, caramélisée au sésame
- ÉTOILE MYSTÉRIEUSE creamcake fondant, coulis de framboises 'Very Beautiful'
- CARRÉ D'OR '24 CARATS' chocolat 'Black Magic', caramel tendre, coulis de groseille

18
20
22

TEA ICE CREAM SANDWICHES

- PARIS SUMMER, caramel framboise-hibiscus
- WEDDING IMPÉRIAL, caramel 'fleur de sel'
- MATCHA & LILY MUGUET, caramel framboise-hibiscus
- MARCO POLO BLUE, caramel 'fleur de sel'
- SUMMER ROSÉ, caramel framboise-hibiscus

16

CHAÏ ICE CREAM

- CHAÏ - EARL GREY, chocolat-bergamote
- CHAÏ - MATCHAÏ, caramel citron-yuzu
- CHAÏ - CHANDERNAGOR, chocolat-vanille

16

CHARIOT DE PÂTISSERIES

- PÂTISSERIE AU THÉ une part ou une pièce au choix
- PETITS GÂTEAUX AU THÉ deux pièces au choix

16
14



TEA TIME - pour 1 personne

- PETIT PARISIEN
- BOURGEOIS BOHÈME®

un thé au choix* + deux petits gâteaux ou une pâtisserie 23 / 25
un thé au choix* + dégustation de 4 gourmandises de saison 29

Boissons

chaud ou glacé, au choix sur notre carte de thés

AU VÉRITABLE MATCHA DU JAPON
shot umami, bienfaisant et énergisant 6
chantilly zestée au citron vert, guimauve fraîche 16
barbe à papa pailletée d'or 24 carats 16
servi chaud, avec un financier 'Matcha-Framboise' 19
+ au précieux et exceptionnel Thé d'Ombre 'Matcha Uji' supplément + 3

THÉ

MATCHA BAR®

- MATCHA ESPRESSO
- MATCHA LATTE
- MATCHA LATTE GOLD
- MATCHA AU CHASEN

EAU

- EAU MINÉRALE

JUS DE FRUITS

- ORANGE SUBLIME

CHAMPAGNE – VIN

- MARIAGE'S **
- CHAMPAGNE BRUT **
- VIN ROUGE BIO DE CORSE, 2022

naturelle ou pétillante 7
+ au jus de yuzu du Japon ou au sirop de thé supplément + 3

PRESSÉS
servi avec une fleur d'orange givrée 10
+ jus de pomelo, jus de citrons jaunes et verts supplément + 4

AVEC MODÉRATION, EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT
champagne parfumé au sirop de thé 18
verre 18 bouteille 55
• VIN BLANC DE SAVOIE, 2022 ** verre 15 bouteille 48

« Noël Lucky »

**AFTERNOON TEA
DE FÊTES**

3 AMUSE-BOUCHES AU THÉ

- FOIE GRAS DE CANARD & SHORTBREAD • CRÈME DE BISQUE & MATCHA CRACKER
• CROUSTADE DE VOLAILLE & CHUTNEY FRUITÉ

4 PÂTISSERIES AU THÉ

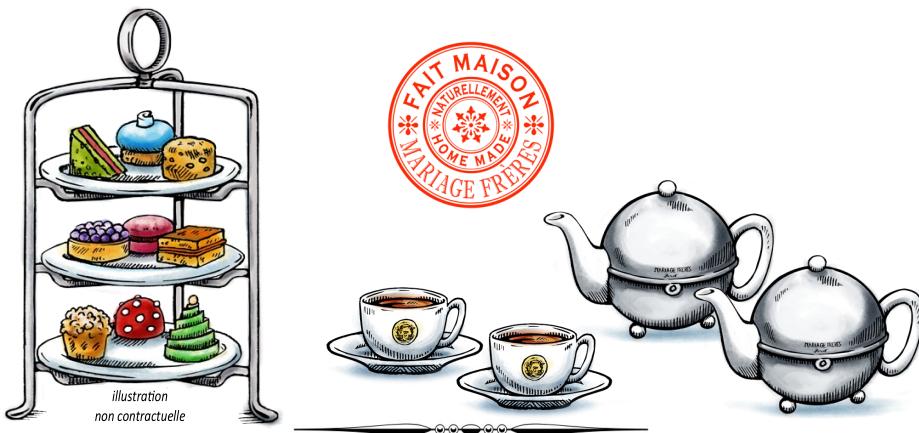
- MON BEAU SAPIN AU CASSIS MERINGUÉ • CHRISTMAS PINK GOLD CAKE
• OPÉRA 'MATCHA - YUZU' • ÉTOILE DE NOËL 'CHRISTMAS ORANGE'

1 SCONE PARISIEN

SERVI TOASTÉ, CHANTILLY 'NOËL RHAPSODY'

1 THÉ AU CHOIX

THÉ BLANC **OU** THÉ VERT **OU** THÉ BLEU **OU** ROOIBOS ROUGE
DE LA COLLECTION 'NOËL'



« Noël Lucky »

**AFTERNOON TEA
FOR FESTIVE SEASON**

3 TEA-INFUSED AMUSE-BOUCHES

- DUCK FOIE GRAS & SHORTBREAD • CREAMY BISQUE & MATCHA CRACKER
• POULTRY CROUSTADE & FRUITY CHUTNEY

4 TEA-INFUSED PÂTISSERIES

- MON BEAU SAPIN WITH CASSIS & FRENCH MERINGUE • CHRISTMAS PINK GOLD CAKE
• OPÉRA 'MATCHA - YUZU' • ÉTOILE DE NOËL 'CHRISTMAS ORANGE'

1 PARISIAN SCONE

FRESHLY TOASTED, 'NOËL RHAPSODY' PINK WHITE TEA-FRAGRANCED CHANTILLY

1 TEA OF CHOICE

WHITE TEA **OR** GREEN TEA **OR** BLUE TEA **OR** RED ROOIBOS
FROM 'NOËL' COLLECTION

