

Hors d'Œuvre

SCONES 'POIVRE & SEL'	FEUILLETÉS AU BEURRE DOUX	18
• FOIE GRAS DE CANARD	<i>Gelée de Thé fumé 'Tarry Souchong', noisettes</i>	
• SAUMON FUMÉ	<i>fromage frais 'Matcha-Yuzu', amandes ruby</i>	
• AVOCAT MATCHA-LIME	<i>shiitakés glacés au soja et au sésame, pois-chiches, arachides</i>	
• VOLAILLE GRENADE	<i>Gelée de Thé 'Darjeeling Impérial', pipas tandoori</i>	
• TAHINI CHAÏ-SÉSAME NOIR	<i>crème de sésame noir, pois-chiches, shiméjis, lime & ginger fleuris</i>	
PETITS PLATS	POUR DÉBUTER <u>ou</u> EN ACCOMPAGNEMENT	9
• ÉPINARDS YUZU-SÉSAME	<i>rôtis au beurre de thym, crackers au curcuma</i>	
• FLEUR DE POMME DE TERRE	<i>fromage frais aux herbes, pipas tandoori</i>	
• SALADE - WE LOVE GREEN	<i>sucrine fleurie aux herbes, baies de goji marinées, arachides</i>	

LUNCH TEA 'PORTE-BONHEUR'

VELOUTÉ GOURMAND 'CHEVAL JOYEUX'
PETITS LÉGUMES 'MATCHA-GINGEMBRE', AMANDE RUBY

VOL-AU-VENT 'MANDARINE IN LOVE'
VOLAILLE RÔTIE, CHUTNEY DE MANDARINE, AMANDE RUBY

PÂTISSERIE 'CHEVAL JOYEUX'
AU GOÛT D'UN JOYEUX PORTE-BONHEUR

- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 32 € par personne
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38 € par personne

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



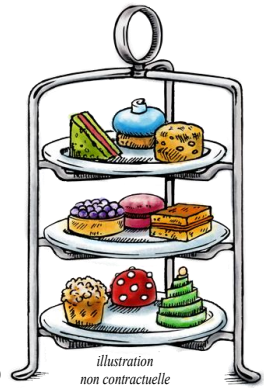
Icons Gourmandes

SNOB SALAD 'MARCO POLO'		28
<i>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</i>		
SAUMON 'MATCHA-YUZU'		28
<i>laqué à la Gelée de Thé fumé, espuma umami 'Matcha Midori', épinards rôtis au yuzu et au sésame</i>		
BENTO 'CROQUE-MONSIEUR MARIAGE' au choix		26
• CAPRICE DU GOUVERNEUR	- au saumon fumé artisanal	
• NOSTALGIE DE PONDICHÉRY	- à la volaille rôtie au glacis de grenade	
<i>servi avec un mesclun fleuri parfumé au 'Thé sur le Nil', chips croquantes, Sésame au Thé Vert</i>		
BENTO 'OMELETTE UMAMI'	aux feuilles de thé vert du Japon et au gingembre,	26
<i>servi avec un Scone 'Poivre & Sel', salade d'herbes, shiitakés glacés au soja, amandes grenades</i>		

AFTERNOON TEA 'LUCKY CHARM TEA'®

- SWEET DREAM®** - 36 € par personne
- 4 PÂTISSERIES AU THÉ
 - 1 SCONE PARISIEN, CHANTILLY AU THÉ
 - 1 THÉ : 'CHEVAL JOYEUX' ou 'PARIS WHITE DAY'
- BEAUTIFUL TEA®** - 58 € par personne
- 3 AMUSE-BOUCHES SALÉS
 - 1 SCONE PARISIEN, CHANTILLY AU THÉ
 - 4 PÂTISSERIES AU THÉ
 - 1 THÉ : 'CHEVAL JOYEUX' ou 'PARIS WHITE DAY'

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



Brunchs Parisiens

LE CLASSIQUE		36
<ul style="list-style-type: none"> • 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, Cracker Matcha au gingembre et sésame, salade d'herbes fleuries au glacis de grenade • Une Pâtisserie <u>ou</u> deux Petits Gâteaux 		
BEAU BRUNCH®		42
<ul style="list-style-type: none"> • 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 sésame, salade d'herbes fleuries, gingembre et amandes grenades • Une Pâtisserie <u>ou</u> deux Petits Gâteaux 		
FRENCH DREAM®		46
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>ou</u> deux Petits Gâteaux 		



Nos thés sont préparés avec le plus grand soin. Pour préserver leurs délicats parfums, nous utilisons de l'eau purifiée. Le temps d'infusion de chaque thé est différent et les feuilles sont retirées avant qu'il vous soit servi.

Pour respecter ces règles d'or, nous comptons sur votre compréhension quant au délai de préparation et vous en remercions.

THÉS DES SIGNES

▼ T9951	DRAGON LÉGENDAIRE®	thé vert - parfum fruité aux baies de goji du Tibet	11
▼ T9952	SERPENT CHARMEUR®	thé vert - parfum de menthe douce, réglisse et pétales de rose, baies de goji	11
▼ T9953	CHEVAL JOYEUX®	thé noir - parfum de citron vert et kumquat sucré, gingembre doux, baies de goji	11
▼ T9954	MOUTON RÊVEUR®	thé vert - parfum de melon blanc d'hiver, fleurs de jasmin, baies de goji	11
▼ T9955	SINGE JOUEUR®	thé blanc - notes d'agrumes mélangées de fleurs de carthame, baies de goji	11
▼ T9956	COQ FLAMBOYANT®	thé bleu - notes d'agrumes mélangées de fleurs bleues, baies de goji	13
▼ T9957	CHIEN AMICAL®	thé blanc - parfums caressants d'agrumes précieux, baies de goji	13
▼ T99580	COCHON BIENVEILLANT®	thé vert et rooibos rouge - notes envoûtantes de rose pimpante, baies de goji	11
▼ T9959	RAT AFFECTUEUX®	thé bleu - nuances vivifiantes d'agrumes, baies de goji	12
▼ T9949	BUFFLE PROTECTEUR®	thé noir - notes gourmandes de fruits gorgés de soleil, baies de goji	12
▼ T9960	TIGRE ROYAL®	thé noir - notes de baume de cèdre et d'aiguilles de pin, bergamote, baies de goji	12
▼ T9948	LAPIN SOURIANT®	thé bleu - notes de menthe fraîche, melon miel et carambole, baies de goji	12

THÉS BLANCS ROSÉS

▼ T8884	MARCO POLO RHAPSODY®	thé blanc rosé - parfum mythique envoûtant, notes fruitées et fleuries	12
▼ T8883	JASMINE RHAPSODY®	-/- - parfum séduisant de jasmin précieux	12
▼ T8882	FULL MOON RHAPSODY®	-/- - amandes blanches au parfum envoûtant d'épices douces	12
▼ T8878	OPÉRA RHAPSODY®	-/- - parfum velouté fruité aux accents vanillés	12
▼ T8876	RAINBOW RHAPSODY®	-/- - parfum fruité flamboyant aux notes d'agrumes	12
▼ T8873	PARIS RHAPSODY®	-/- - parfum d'agrumes et de fruits rouges	12
▼ T8880	PROVENCE RHAPSODY®	-/- - parfum ensoleillée de fruits rouges, lavande de Provence	12
▼ T8874	LONDON RHAPSODY®	-/- - parfum chic de menthe douce et de fleurs de lavande	12
▼ T8881	HABIBI RHAPSODY®	-/- - parfum tendre de litchi et de fleur d'oranger	12
▼ T8875	TOKYO RHAPSODY®	-/- - parfum merveilleux de fruits japonais au sirop d'érable	12
▼ T8877	NOËL RHAPSODY®	-/- - parfum festif de brioche de Noël aux fruits confits	12
▼ T8879	EARL GREY RHAPSODY®	-/- - parfum élégant de pure bergamote	12

NOUVELLES COMPOSITIONS PARFUMÉES

▼ T8726	UME CHA® 2026	thé noir - enchanteur, au parfum de pruniers en fleur	12
▼ T9110	COUP DE Foudre®	-/- - notes fruitées florales	12
▼ T843	MANDARINE AMOUREUSE®	thé vert - note succulente de mandarine rose	12
▼ T929	GARDEN PARTY®	thé bleu rosé - au parfum de joie fruité fleuri	12
▼ T9000	PARIS WHITE DAY®	thé bleu - au goût de bonheur fruité & fleuri	12
▼ T517	LATIN LOVER®	yerba maté vert - passionnément tendre, avec un mélange d'épices impériales	12
▼ T4235	CHAÏ - MATCHAÏ®	thé vert - Matcha & épices impériales	12
▼ T8203	CHAÏWALLAH®	thé bleu - épices impériales	12
▼ T615	CHAÏWALLAH ROUGE®	rooibos rouge - épices impériales	12
▼ T8186	CHAÏ - EARL GREY®	thé noir - épices impériales et bergamote	12

GRANDS THÉS VERTS DU JAPON

▼ T4143	GYOKURO SUPRÊME ASAHINA	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
▼ T4225	AMAMI CHA	trésor de l'île d'Okinawa aux parfums enivrants	15

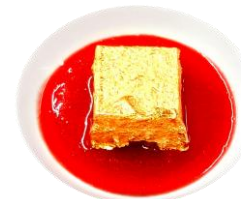
Pâtisseries au Thé

ICÔNES ABSOLUES

- CRÈME BRÛLÉE MATCHA
- ÉTOILE MYSTÉRIEUSE
- CARRÉ D'OR '24 CARATS'

sous une nougatine caramélisée au sésame, amande grenade
creamcake fondant, coulis de framboises 'Very Beautiful'
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

16

CHAÏ ICE CREAM

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

16

CHARIOT DE PÂTISSERIES

- PÂTISSERIE AU THÉ
- PETITS GÂTEAUX AU THÉ

une pièce au choix
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

THÉ

chaud ou glacé, au choix sur notre carte de thés

MATCHA BAR®

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

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

6
16
16
19

EAU

- EAU MINÉRALE

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

7
supplément + 3

JUS DE FRUITS

- ORANGE SUBLIME

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

10
supplément + 4

CHAMPAGNE

- MARIAGE'S **
- CHAMPAGNE BRUT **

AVEC MODÉRATION, EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT
champagne parfumé au sirop de thé

18
verre 18 bouteille 68

MARIAGE FRÈRES

THÉ FRANÇAIS

PARIS - 1854

« *Thé Porte-Bonheur®* »

AFTERNOON TEA AU GOÛT DU BONHEUR

3 AMUSE-BOUCHES AU THÉ

CRÈME DE BISQUE RUBY • CROUSTADE DE VOLAILLE 'MANDARINE IN LOVE'
• FLEUR DE SHIITAKÉ 'MATCHA - COUP DE FOUDRE'

4 PÂTISSERIES AU THÉ

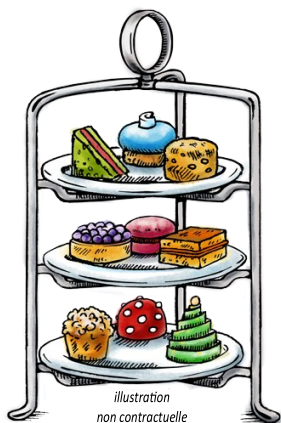
MADELEINE GIVRÉE 'HABIBI RHAPSODY' • BRIOCHE FEUILLETÉE 'MATCHA-YUZU'
ROSE IN LOVE 'ROSE DE SIAM' • MILLECAKE 'SEXY TEA'

1 SCONE PARISIEN

SERVI TOASTÉ, CHANTILLY 'MARCO POLO RHAPSODY'

1 THÉ AU CHOIX

THÉ NOIR 'CHEVAL JOYEUX'
OU THÉ BLEU 'PARIS WHITE DAY'



PRIX PAR PERSONNE - 58 €

MARIAGE FRÈRES

THÉ FRANÇAIS

PARIS - 1854

« *Lucky Charm Tea®* »

AFTERNOON TEA WITH A TASTE OF HAPPINESS

3 TEA-FRAGRANCED AMUSE-BOUCHES

RUBY DECADENT BISQUE • POULTRY CROUSTADE 'MANDARINE IN LOVE'
• SHIITAKE FLOWER 'MATCHA - COUP DE FOUDRE'

4 TEA-FRAGRANCED PÂTISSERIES

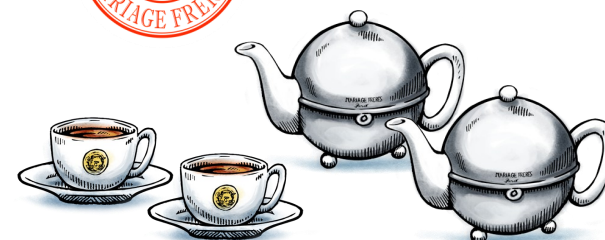
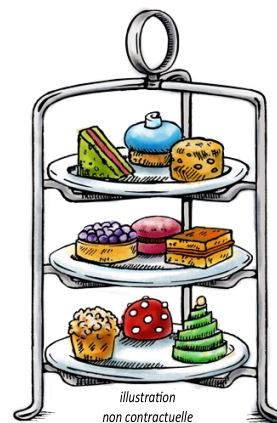
FROSTED MADELEINE 'HABIBI RHAPSODY' • BRIOCHE FEUILLETÉE 'MATCHA-YUZU'
ROSE IN LOVE 'ROSE DE SIAM' • MILLECAKE 'SEXY TEA'

1 PARISIAN SCONE

FRESHLY TOASTED, 'MARCO POLO RHAPSODY' CHANTILLY

1 TEA OF YOUR CHOICE

'JOYFUL HORSE' BLACK TEA
OR 'PARIS WHITE DAY' BLUE TEA



PRIX PAR PERSONNE - 58 €