

JARDIN d'HIVER

GOÛTER AUX ALLURES DE FESTIN

De 14h30 à 18h00

Servi sur réservation du Vendredi au Dimanche

Goûter des Lords
60€ / personne

Thé classique, café de votre choix ou chocolat chaud «maison»

-

Pana frita, saumon fumé, avocat mariné et citron caviar

Roll de homard et citron vert

Croque Abondance et carvi noir

-

Cheesecake aux agrumes

Comme un Mont blanc, cassis et sablé vanille

Craquant cappuccino et sarrasin croustillant

-

Scones

Nature et figue-cranberry

ou

Brioche feuilletée

Vanille et Noisette chocolat

-

Lunettes sablées aux épices et confiture de framboise

-


Sélection de confitures et véritable «clotted cream»

NOS TAPAS

à partir de 15h

Croque truffe noire et Comté - 4 pièces	28
Blinis saumon fumé et crème acidulée - 6 pièces	28
Mini cheeseburgers - 4 pièces	24
Rolls de homard, citron vert et graines torrifiées - 4 pièces	32
Croquette de Cécina - 6 pièces	24
Foie gras mangue et brioche	28
Houmous de pois chiches au citron confit	18
Assiette de fromages, sucrine d'Île de France brune et blonde, noix et fruits secs	27

POUR FINIR

Flan Parisien à la vanille de Tahiti	16
Craquant cappuccino et sarrasin croustillant (végan et sans-gluten) 	20
Cheesecake aux agrumes et poivre de cubèbe	20
Le coing sur un sablé aux noix, mousse onctueuse à la fève de tonka	20
Millefeuille à la vanille de Tahiti, noisettes du piémont et praliné	20
Le cake du moment	20
Tarte au citron, meringue, main de bouddha et gel acidulé	20

Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
Toutes nos viandes sont de France, d'Allemagne ou d'Espagne.
La carte des allergènes est disponible sur demande.



Végan

JARDIN d'HIVER

NOS VINS

CHAMPAGNE

	14 cl	75 cl
Pol Roger - Brut Réserve	28	140
Henriot Rosé - Millésime 2012	33	165
Deutz «Amour de Deutz» 2011	59	295
Dom Pérignon - «Cuvée Plénitude 2» 2003	95	475

VINS ROUGES

	14 cl	75 cl
Graves 2016 - Apollon - Le Divin	29	145
Pomerol 2016 - Espérance de Trotanoy	45	225
Gevrey Chambertin 2019 - Marchand Grillot	31	155
Saint Joseph 2019 «Cuvée du Papy» - Stéphane Montez	24	120

VIN ROSÉ

	14 cl	75 cl
Côteaux d'Aix en Provence 2020 - «le Grand Vin» du Château La Coste	19	95

VINS BLANCS

	14 cl	75 cl
Sancerre «Les Bouffants» 2019 - Domaine Denizot	24	120
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2018 Domaine JPB Droin	24	120
Kamptal «Gruner Vetliner» 2015 Domaine Gobelburg - Autriche	19	95
Meursault «Les Tessons» 2015 - Vincent Girardin	35	175

NOS COCKTAILS

	27
El Diablo - Tequila Avion Silver, cassis, citron vert, ginger beer	
Calvados Jule - Dupont Original, liqueur de grenade, menthe, Angostura bitters	
Bobby Burns - Whisky Chivas Regal 12 ans, Bénédictine, sweet vermouth, bitter	
Bramble - Gin Beefeater 24, mûre, citron, sucre	
Paper plane - Bourbon Four Roses, Small Batch, Apérol, amaro, citron	
French 75 - Cognac, citron, sucre, Champagne	
Jungle Bird - Rhum Havana Club 7 ans, Campari, ananas, citron vert	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

	20
Marie-Antoinette - Fruit de la passion, fleur de sureau, soda	
Luxor - Eau de coco, ananas, sauge, soda	
Colibri - Ceder's Wild, hibiscus, citron, sucre, ginger beer	

NOS RAFRAICHISSEMENTS

	14 cl	75 cl
Poiré «Authentique» - Eric Bordelet	11	55
Soda		12
Jus de fruits frais - 25cl		12
Vittel - 50cl		9
Evian - 75cl		11
Vittel - 1L		12
Badoit - 75cl		11
Perrier fines bulles - 1L		12

NOS THÉS GRANDS CRUS

De la Maison Terre de Chine

22

Yin Zhen «Aiguilles d'Argent» Avril 2021 - Thé Blanc, frais, floral et soyeux aux notes de muguet. Les bourgeons de ce thé sont récoltés uniquement au printemps dans la province de Fujian.

Long Jing - 1ère garde Avril 2021 - Thé Vert, végétal, noisettes grillées et longueur en bouche. Ce thé est cultivé à 1300 mètres dans la province du Zhejiang.

Tie Guan Yin - 1ère garde Novembre 2021 - Thé bleu, fleur blanche. Fermenté à 15%, il provient de la province du Fujian et est cultivé à une altitude de 600 à 800 mètres.

Thé Rou Gui - Mai 2021 - Thé bleu, Minéral et note de noisette. Un des célèbres thés des rochers, ce thé provient d'une seule cueillette en Mai et est cultivé à une altitude de 300 à 400 mètres dans la province de Fujian. Sa fermentation est de 60%.

Pu Erh - post-fermenté Pu Erh Sheng Cha - Mars 2017 - Thé noir, mousse végétale fraîche, notes de fruits secs et sous-bois. Thé d'exception issu de théiers de 500 ans d'âge récolté en 2017, originaire de Lin Cang.

NOS BOISSONS CHAUDES

Thés Noirs

Breakfast Tea - Boisé, épicé et malté	12
Ceylan New Vithanakande - Épicé, notes de fruits confits	
Darjeeling Puttabong - Boisé et corsé	
Thé des Lords - Mélange de thé noir et pétales de carthame, arôme naturel de bergamote	
Thé du Louvre Côté Cour - Agrumes et mûres sauvages	
Thé Fumé Smoking - Mélange de bourgeons et feuilles de thé noir et blanc au goût fumé	

Thés Verts

Genmaicha Yama - Mélange de thé vert Bancha et de riz brun grillé	12
Sencha Ariake - Iodé et végétal	
Grand Jasmin Chun Feng - Doux et floral	
Paris for her - Rose, framboise et litchi pour une alliance florale et gourmande	

Infusions

Verveine - Citronné et désaltérant	12
Camomille - Doux et floral	
Rooibos mélange du Cap - Mélange de gousse de vanille et d'éclat de cacao	
Jardin des bois - Mélange de sureau, framboises et baies	
gingembre, miel, citron - Réalisé par nos soins	

Cafés

Espresso, Noisette	9
Cappuccino, Latte, Flat White, French press	11
Chocolat chaud à l'ancienne	15