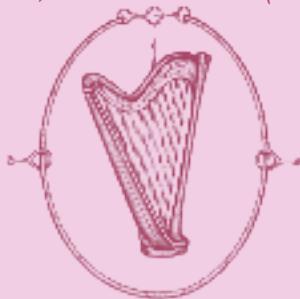


THÉ
& GOÛTER

THÉ & GOÛTER



PAR
ANGELO MUSA

DISPONIBLE
DE 14 H À 19 H

AVAILABLE FROM
2 TO 7PM

LES INSTANTS
GOURMANDS
D'ANGELO MUSA
ANGELO MUSA'S
GOURMET
MOMENTS

Le Goûter d'Angelo Musa	64
<i>Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée d'une boisson fraîche ou chaude</i>	
<i>Selection of Angelo Musa's signature pastries and your choice of drink</i>	
Le Goûter de la Galerie	74
<i>Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée d'une boisson fraîche ou chaude et d'un cocktail au Champagne</i>	
<i>Selection of Angelo Musa's signature pastries and your choice of drink with a champagne cocktail</i>	
Le Goûter du Plaza Athénée	84
<i>Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée d'un croque Plaza ou d'un club sandwich tradition en finger et d'une boisson fraîche ou chaude</i>	
<i>Selection of Angelo Musa's signature pastries with a croque Plaza or a traditional club sandwich and your choice of drink</i>	

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA
ANGELO MUSA'S
DESSERTS

LES COUPES GLACÉES Sundaes and ice creams	
Milkshake à la vanille de Madagascar	20
Madagascan vanilla milkshake	
Les fraises chantilly	19
Strawberry & whipped cream	
La coupe Dame Blanche	16
Dame Blanche sundae	
Brookie, glace vanille et sauce chocolat	21
Brookie, vanilla ice cream and chocolate sauce	
Assortiment de glaces et sorbets (<i>quatre boules</i>)	20
Selection of ice cream and sorbet (<i>four scoops</i>)	
<i>Glaces : vanille, chocolat, café</i>	
<i>Sorbets : citron, fraise, framboise</i>	
<i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>	
<i>Sorbet: lemon, strawberry, raspberry</i>	

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA
ANGELO MUSA'S
DESSERTS

PÂTISSERIES
PASTRIES

100% Vanille, dessert signature d'Angelo Musa All about Vanilla, Angelo Musa's signature dessert	21
Tarte aux fraises, touche d'estragon Strawberry pie, tarragon	19
Millefeuille à la vanille minute Minute vanilla millefeuille	23
Eclair caramel au beurre salé Salted butter caramel éclair	19
Moelleux au chocolat sans gluten Gluten-free chocolate cake	21
Fruits rouges frais et crème onctueuse, jus de fruits rouges Selection of red berries with cream and red berry jus	32
Sélection de pâtisseries de notre chariot, à déguster de 14h00 à 19h00 Selection of pastries from our dessert cart, available 2 – 7pm	19

SÉLECTION
DE THÉS
TEA SELECTION

Depuis plus de 20 ans, Lydia Gautier arpente les terroirs du monde à la recherche des thés les plus rares. Partageons ensemble ces produits d'exception.

Our selection has been carefully curated by tea connoisseur Lydia Gautier, who has spent the last 20 years sourcing the most exceptional varieties from around the world.

THÉ VERT
GREEN TEA

17

Sencha Kagoshima

*Désaltérant et dynamisant, aux notes végétales
Thirst-quenching and energising, with vegetal notes*

Morocco Spirit

*Mélange de thé vert dit « gunpowder » et de menthe douce,
sensation fraîche et naturelle
A fresh, natural blend of green gunpowder tea and mint*

T Revive

*Thé vert citronnelle et gingembre pour un effet detox et dynamisant
Green tea, lemongrass and ginger, for a detoxing and energising effect*

Sencha & Yuzu

*L'alliance gourmande et zestée d'un thé vert sencha
et d'écorces de yuzu
An zesty blend of sencha green tea and yuzu zest*

Torsades de Jasmin

*Un thé vert de printemps en fleuré avec des boutons de jasmin
et quelques pétales de magnolia
A spring green tea, with jasmine buds and magnolia petals*

Genmaicha

*Une recette traditionnelle et gourmande du Japon, mélangeant un thé vert sencha de la province de Kagoshima et des grains de riz grillés
A traditional Japanese gourmet recipe, that blends sencha green tea from Kagoshima province with roasted rice grains*

Darjeeling Rohini Tea Estate

Récolté sur les contreforts de l'Himalaya, ce thé offre des notes végétales et d'amande

Harvested in the foothills of the Himalayas, this tea offers vegetal and almond notes

Black Shangri La

Le tea estate Shangri La, situé en altitude, à l'est du Népal, produit ce cru d'automne aux notes boisées et épiciées

The Shangri La tea estate, located in the highlands of eastern Nepal, produces an autumnal tea with woody and spicy notes

Breakfast T

Des feuilles perlées aux arômes boisés et épiciés, pour ce thé noir délicieux au petit déjeuner

A black tea with pearly leaves and woody and spicy aromas – perfect for breakfast

Smoked T

Inspiration du traditionnel Lapsang Souchong de Chine : une sensation de cuir et tabac

Inspired by the traditional China Lapsang Souchong, with a sensation of leather and tobacco

Comte Grey

Le Earl Grey revisité avec un thé noir et une huile essentielle bio de bergamote pour une sensation vive et zestée

Earl Grey revisited, with black tea and organic bergamot essential oil for a lively and zesty finish



SÉLECTION
DE THÉS
TEA SELECTION

THÉ WULONG
WULONG TEA

17

Beauté Orientale de Lai Chau
Oriental Beauty from Lai Chau

« Oriental Beauty » est le nom choisi par la Reine Élisabeth II pour ce type de thé boisé et miellé du nord du Vietnam
‘Oriental Beauty’ is the name chosen by HM Queen Elizabeth II for this kind of tea, with woody and honeyed notes from northern Vietnam

THÉ BLANC
WHITE TEA

21

White Shangri La

Une sensation délicate végétale et fleurie du tea estate Shangri La
A delicate vegetal and flowery sensation from Shangri La tea estate

ROOIBOS

17

Rooibos Rouge
Red Rooibos

Cette plante aux saveurs charpentées et épiciées ravira les amateurs de thés noirs, sans théine
This robust, spicy tea will delight black tea lovers and is naturally caffeine-free

Tea4Kids

Une alliance gourmande de rooibos rouge, gousses de vanille et écorces de cacao pour les petits et les grands
A gourmet combination of red rooibos, vanilla beans and cocoa, for all ages

SÉLECTION
DE THÉS
TEA SELECTIONTISANES
HERBAL TEA

17

Camomille Bio
Organic camomile

*La petite camomille, aux capitules dorés, exhale une saveur miellée et fruitée apaisante
Baby camomile, with golden flower heads and a sweet honey and fruit flavour*

Verveine Bio
Organic Verbena

*Cette verveine aux feuilles torsadées a une puissance citronnée avec un fond végétal
Lemon verbena, with twisted leaves and vegetal notes*

Zesty Anis

*Cette création combine du thym citron de France, des graines d'anis et de fenouil réputés pour leurs vertus digestives
Anise, fennel and lemon thyme from France: three plants renowned for their digestive properties*

T Ranga – Hibiscus, framboise et vanille
T Ranga – Hibiscus, raspberry and vanilla

*La fraîcheur acidulée de l'hibiscus et de la framboise avec un soupçon de vanille pour une touche gourmande et fruitée naturelle.
The tangy freshness of hibiscus and raspberry is softened with a hint of vanilla, for a naturally fruity gourmet experience*

Menthe Douce
Mint herbal tea

*Une saveur fraîche et végétale pour stimuler le palais et l'esprit
Fresh flavour to gently stimulate the palate and the mind*

THÉ GLACÉ
ICED TEA

17

Thé glacé maison
Homemade iced tea

CAFÉ
COFFEE

Expresso	10
Filtre, américain, décaféiné Filter coffee, Americano, decaffeinated coffee	13
Cappuccino, café latte Cappuccino, caffè latte	13

*Tous nos cafés excepté le café américain sont issus
de l'agriculture biologique*

All our coffee (excluding Americano) is organic

CHOCOLAT CHAUD
HOT CHOCOLATE

Traditionnel Hot chocolate	21
Chocolat viennois Viennese chocolate	23

Des laits biologiques sont à votre disposition : riz, soja, avoine et amande

We also offer organic milk alternatives, including rice, soya, oat and almond

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et
la contribution employés 5%.

Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.
Prices are shown in euros including VAT and a 5%
employee contribution.

Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture
biologique.

Toutes nos viandes bovines et nos volailles
proviennent de France. Nos viandes porcines sont
d'origine France et Espagne.

All our hen's eggs are organic.
All our beef and our poultry is sourced from France.
Our pork is from France and Spain.

Si vous présentez une intolérance ou allergie
à certains produits, nous vous remercions de
nous en faire part à la prise de commande.

If you suffer from an allergy or food intolerance,
please inform a member of the restaurant team
upon placing your order.