

CONFISEUR · CHOCOLATIER  
PÂTISSIER · GLACIER

SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1955

SALON DE THÉ DES TUILERIES

LE SALON DE THÉ  
À LA FRANÇAISE

LE MENU



× VIENNOISERIES ×

Croissant au beurre 3,20 €

Pain au chocolat 3,50 €

Croissant à la frangipane fourré comme la galette des rois 4,30 €

Pain au chocolat à la frangipane fourré comme la galette des rois 4,60 €

Chausson aux pommes selon le marché 4,30 €

Kougelhopf brioche et raisins secs 4,30 €



× PETIT-DÉJEUNER ×  
× BREAKFAST ×

↳ Tous les jours de 10h à 12h × everyday from 10 to 12 pm

PETIT DÉJEUNER PARISIEN

14,50 €

Une tasse de boisson chaude au choix

Café allongé, cappuccino, café au lait,  
thé vert Sencha du Japon, thé noir Earl Grey à la bergamote,  
thé noir English breakfast, thé vert de Chine au jasmin,  
chocolat chaud très chocolat

Un jus d'orange frais 20 cl

Un croissant au beurre

CAFÉ CROISSANT

7,00 €

Café expresso ou café allongé

Un croissant au beurre



COMME UN BRUNCH

LE PETIT-DÉJEUNER / DÉJEUNER

↳ SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

DE 11H30 À 15H00



## DÉJEUNER × LUNCH

À partir de 12h, dernière commande à 15h00  
de 15 à 18 h00 buffet froid, Croques et oeuf  
× from 12 pm, last order at 3 pm  
From 3pm to 6 pm cold buffet, croques and eggs



### BUFFET FROID ET HORS-D'ŒUVRE × COLD BUFFET AND APPETIZERS ×

#### Salade Caesar

salade croquante, filet de poulet rôti, croustillants de pain, copeaux de parmesan, sauce Caesar × Iceberg lettuce topped with roasted chicken, croutons, Parmesan cheese and our house Caesar dressing ↪ 17,90 €

12 cl IGP des Cévennes rosé 5,50 €

#### Salade croquante et truite fumé d'Écosse

salade iceberg croquante, suprêmes de pamplemousse, avocat, truite fumée d'Écosse, vinaigrette au citron × crispy iceberg salad, grapefruit slices, avocado, trout with a lemon vinaigrette ↪ 20,00 €

12 cl Chablis Domaine d'Élise 8,00 €

#### Salade d'endives

Endives, pomme acidulée, champignons de Paris, Comté AOC, noisette torréfiées, vinaigrette à la noisette  
× "Très chicon" salad, endives, apple, mushrooms, fennel petals, Comté cheese, toasted hazelnuts and hazelnut vinaigrette ↪ 17,90 €

12 cl Côte du Rhône blanc 6,00 €

#### Salade chèvre chaud

Salade mesclun, pain et chèvre toastés, avocat, amandes torréfiées, vinaigrette × Mesclun salad, toasted bread and goat cheese, avocado, roasted almonds, vinaigrette. ↪ 15,90 €

12 cl Côte du Rhône rouge 6,00 €

#### Assiette de truite fumée d'Écosse

truite écossaise fumée à la Ficelle fumée au bois de hêtre, Mesclun, pain toasté × Scottish smoked trout (smoked using beech wood, mesclun salad and toasted bread

↪ 22,00 €

12 cl Chablis Domaine d'Élise 8,00 €

2 pains toastés × Additional bread sticks  
Additional white toasted bread  
↪ 2,00 €



### BUFFET CHAUD × HOT BUFFET ×

#### Croissant jambon fromage

croissant, jambon cuit et Comté, salade de jeunes pousses de saison  
× baked ham and Comté cheese served with a seasonal salad ↪ 13,00 €

12 cl Côte du Rhône rouge 6,00 €

#### Croque-monsieur

« The Best Croque-Monsieur of Paris! »

#### LE FIGARO NEWS PAPER

pain de mie toasté, jambon blanc cuit de l'Aveyron, Comté AOC, salade de jeunes pousses de saison  
× White ham from the Aveyron region, Comté cheese served in toasted bread and with fresh seasonal salad ↪ 15,00 €

12 cl Bordeaux rouge 8,00 €

#### Croque-truite fumé

pain de mie toasté, truite fumé, épinards frais, salade de jeunes pousses de saison × Smoked trout, fresh spinach sprouts and seasonal mixed greens ↪ 15,00 €

12 cl Chablis Domaine d'Élise 8,00 €

#### Club sandwich

pain de mie toasté, sauce aux légumes, tomate, filet de poulet rôti, œuf, salade iceberg, bacon × Sliced bread filled with vegetables, tomato, roasted chicken, iceberg lettuce and bacon ↪ 18,00 €

12 cl Bordeaux rouge 8,00 €

#### Quiche lorraine de mamie Yvonne

pâte brisée, lard fumé et migaine, salade de jeunes pousses de saison  
× Pastry crust, smoked bacon, egg and cream filling served with a seasonal salad ↪ 14,00 €

12 cl Chablis Domaine d'Élise 8,00 €

#### Petit pâté lorrain

pâte feuilletée, veau du Limousin, porc de Bigorre, salade de jeunes pousses de saison × Puff pastry, Limousin veal and pork from the Bigorre region served with a seasonal salad ↪ 14,00 €

12 cl Côte du Rhône rouge 6,00 €

#### Œufs de poule à la coque, fines mouillettes

× Traditional boiled eggs served with thin slices of toast ↪ 9,50 €

2 mouillettes supplémentaires ↪ 2,00 €

Viandes en provenance de l'Union Européenne  
All of our meats come from E.U.



## GOURMANDISES × SWEETS

↳ Toutes disponibles à la vente à emporter ↳ *All are also available to take away*

Sélection de 3 macarons ↪ 7,80 €

Sélection de 4 bonbons de chocolat ↪ 7,80 €

1 marron glacé ↪ 5,50 €



## PÂTISSERIES × PASTRIES

↳ Toutes disponibles à la vente à emporter ↳ *All are also available to take away*

**Fruitier du moment** génoise amande, crème onctueuse, fruits, amandes caramélisées × *Almond sponge cake, smooth cream, fruit, caramelized almonds* ↪ 8,80 € ☼☼

**Millefeuille** pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille × *Caramelized puff pastry, light vanilla cream* ↪ 8,90 € ☼☼

**Tarte aux pommes** pâte feuilletée, pommes en lamelles et compote × *Puff pastry, sliced apples and compote* ↪ 8,20€ ☼

**Merveilleux** Meringue à la vanille, chantilly chocolat, copeaux de chocolat amers × *Vanilla meringue, chocolate whipped cream and chocolate chips* ↪ 8,60 € ☼☼

**Paris-Brest** pâte à choux, éclats d'amandes caramélisés, crème pralinée × *Choux pastry, caramelized almond clusters, praline cream* ↪ 8,90 € ☼☼

**Baba au Rhum** imbibé de rhum Grand Agricole Martinique AOC, crème Chantilly × *Brioche soaked in Grand Agricole Martinique AOC rum, whipped cream* ↪ 8,60 € ☼☼

**Tarte poire bourdaloue** pâte à choux, pâte sablée, crème d'amande, poire pochée × *Choux pastry, shortbread, almond cream, poached pear* ↪ 8,40 € ☼☼

**Mussipontain** Habitants de Pont à mousson, spécialité de Daniel Gaudard, succès amande, crème vanille, éclats d'amandes caramélisés × *Daniel Gaudard's speciality from Pont-à-mousson, almond meringue, vanilla cream and caramelized almond clusters* ↪ 8,60 € ☼☼

**Duchesse du moment** éclair en pâte à choux, crème pâtissière × *Éclair in choux pastry, pastry cream* ↪ 7,80 € ☼

**Tropézienne** brioche à la fleur d'oranger, gros sucre, crème à la vanille × *Brioche flavored with orange blossom, sugar, vanilla cream* ↪ 8,40 € ☼☼

**Mont-Blanc** meringue vanille, crème Chantilly et crème de marrons × *Vanilla meringue, whipped cream and chestnut cream* ↪ 9,20 € ☼☼

**Tarte au citron** pâte sablée, citron en crème et confit × *Pastry crust, lemon cream and lemon confit* ↪ 8,40 € ☼☼

**Tarte au chocolat** pâte sablée, comme un flan au chocolat × *Pastry crust, like a chocolate flan* ↪ 8,70 € ☼☼

## GLACES ET SORBETS ICE CREAM & SORBET

↳ de 12h à 18h × *from 12 to 6 pm*

### COUPE GLACÉS

**Mont blanc** glace aux marrons, meringue, crème Chantilly, amandes caramélisées ↪ 12,50€

**Café liégeois** glace vanille & café, expresso & crème Chantilly ↪ 12,50€

**Chocolat liégeois** glace vanille & chocolat, chocolat chaud & crème Chantilly ↪ 12,50€

### PETIT POT DE GLACE OU DE SORBET, MERINGUE FONDANTE

↳ disponibles à la vente à emporter

↳ *also available to take away*

chocolat, café du Costa Rica, vanille de Madagascar, marron, citron, mangue, fraise, framboise... merci de nous consulter × *Ask us!* ↪ 7,50 €



## COMME UN BRUNCH

LE PETIT-DÉJEUNER  
DÉJEUNER

↳ SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS  
DE 11H30 À 15H00



## L'HEURE DU THÉ × TEATIME

*de 15 heures à 17 heures sauf week-end et jours fériés*

**Un thé parfumé ou une infusion**  
accompagné de 3 macarons ↪ 15,00 €  
accompagné d'une pâtisserie ☼ ↪ 15,50 €  
accompagné d'une pâtisserie ☼☼ ↪ 16,50 €





## VINS ✕ WINE

### VINS BLANCS

#### Côte du Rhône: Domaine Santa Duc « Les Grandes Clavaires » 2018

Souple et fruité, doté d'un bel équilibre; cépages Grenache blanc et Clairette  
le verre – 12 cl € 6,00 € ☉ la bouteille – 75 cl € 30,00 €

#### Val de Loire: Sancerre, Domaine Roblin 2018

Floral et frais aux parfums d'agrumes; cépage Chardonnay  
la bouteille – 75 cl € 36,00 €

#### Bourgogne: Chablis, Domaine d'Elise 2019

Délicat, minéral avec un bouquet fruité; cépage Chardonnay  
le verre – 12 cl € 8,00 € ☉ la bouteille – 75 cl € 42,00 €

### VINS ROSÉS

#### Languedoc: IGP des Cévennes, Domaine Gournier 2018

Nez fin, arômes de fruits rouges, framboise, groseille  
et de fleurs fraîchement coupées.  
le verre – 12 cl € 6,00 € ☉ la bouteille – 75 cl € 30,00 €

### VINS ROUGES

#### Côte du Rhône: Domaine Santa Duc 2017

Très équilibré aux parfums de fruits rouges mûrs; cépages Grenache et Syrah  
le verre – 12 cl € 6,00 € ☉ la bouteille – 75 cl € 30,00 €

#### Bourgogne: Chantal Lescure, Taupes maison dieu 2021

Bouquet s'ouvrant sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs,  
très vivant en bouche et structuré  
la bouteille – 75 cl € 52,00 €

#### Bordeaux: Graves, Les Délices d'Apollon 2018

Authentique et de caractère; cépages Merlot et Cabernet Sauvignon  
le verre – 12 cl € 8,00 € ☉ la bouteille – 75 cl € 42,00 €



## ✕ CHAMPAGNES ✕ SPARKLING WINES

### Louis Roederer

Champagne Brut Premier

la coupe – 12 cl € 17,00 €

la ½ bouteille – 37,5 cl € 51,00 €

la bouteille – 75 cl € 95,00 €

Champagne Rosé

la ½ bouteille – 37,5 cl € 74,00 €

la bouteille – 75 cl € 140,00 €

### KRUG Grande Cuvée

la ½ bouteille – 37,5 cl € 105,00 €

la bouteille – 75 cl € 195,00 €



## LES BOISSONS FRAÎCHES ✕ COLD DRINKS

### SODAS

#### Limonade artisanale

33 cl € 6,50 €

#### Coca cola, light, zéro

33 cl € 6,50 €

#### Diabolo cassis, citron,

fraise, anis, orangeade,

grenadine, menthe, orgeat

33 cl € 7,00 €

### BIÈRES

#### La Parisienne Brassée

et mise en bouteille à Paris

Bière blonde 33 cl € 7,00 €

Bière blanche 33 cl € 7,00 €

### RAFRAÎCHISSEMENTS

#### Jus d'orange pressé frais

25 cl € 7,50 €

#### Pur Jus de pomme trouble,

Pur Jus d'ananas,

25 cl € 6,50 €

#### Nectar pêche de vigne,

Poire William, abricot

Bergeron, fraise,

framboise, mangue.

25 cl € 6,50 €

#### Citronnade, Orangeade

33 cl € 6,50 €

#### Eau minérale cassis,

citron, fraise, anis, oran-

geade, grenadine, menthe,

orgeat

33 cl € 6,00 €

Lait frais 33 cl € 5,70 €

Lait frais orgeat, fraise,

grenadine

33 cl € 6,20 €

### GLACÉ FRAPPÉ

#### Thé noir glacé maison

Thé vert glacé maison

25 cl € 6,50 €

#### Café frappé

Café frappé au lait

25 cl € 8,50 €

#### Chocolat frappé

25 cl € 8,50 €

### EAUX MINÉRALES

#### Eau plate

75 cl € 7,00 €

33 cl € 5,50 €

#### Perrier

33 cl € 5,50 €

#### Vals

Chateldon

75 cl € 7,50 €





## BOISSONS CHAUDES × HOT DRINKS



### CAFÉS & DÉCAFÉINÉS

*servis avec un Pavé des Martyrs*

Café expresso ↻ 4,30 €

Café allongé ↻ 4,80 €

Café double ↻ 6,80 €

Café expresso noisette ↻ 4,30 €

Café au lait ↻ 5,80 €

Cappuccino ↻ 6,80 €

Mocaccino ↻ 7,50 €

Latte macchiato ↻ 6,80 €

Petit pot de lait chaud ↻ 1,00 €

### CHOCOLAT & LAIT

Chocolat chaud très chocolat ↻ 6,80 €

Lait chaud et sa mousse ↻ 4,50 €

### LES INFUSIONS × HERBAL TEAS

7,90 €

**Tisane anisée et réglissée,**  
racine de réglisse, feuilles de menthe  
poivrée, semences d'anis vert,  
de coriandre et de fenouil, fruits  
de badiane

**Tisane délicate et mentholée,**  
écorces de cannelle, fruits de badiane,  
semences de fenouil et de verveine,  
feuilles de menthe

**Tisane vanillée et boisée,**  
Rooibos, pépites de vanille

**Tisane fruitée et gourmande,**  
pomme fruits, Cynorrhodon, hibiscus,  
eucalyptus, menthe poivrée

**Tisane florale et acidulée,**  
fleurs de Karkadé, fruits  
de Cynorrhodon, boutons et pétales  
de roses, feuilles de menthe

**Tisane indienne et épicée,**  
cannelle, gingembre, poivre noir,  
clous de girofle, cardamome

## LES THÉS × TEAS Le thé du moment, nous consulter ↻ 7,90 €

### THÉS D'ORIGINE

× CLASSIC TEAS ×

#### CHINE

**Thé vert Puits du dragon** moelleux  
et intense liqueur couleur émeraude,  
légèrement torréfiée, rappelle la  
châtaigne grillée ↻ 8,90 €

**Thé Oolong Shui Hsien supérieur**  
doux et fleuri « la Fée des eaux », notes  
de musc et de miel, subtilement fleuri  
↻ 8,90 €

#### INDE ET CEYLAN

**Thé noir Darjeeling Selimbouurg**  
*1st Flush de Printemps* raffiné et frais,  
liqueur aux notes de fruits secs  
et de châtaignes ↻ 8,90 €

**Thé noir Darjeeling Selimbouurg**  
*3rd Flush d'Automne* rond et frais, tasse  
succulente et ronde en bouche aux notes  
délicates de muscat ↻ 8,50 €

**Thé noir de Ceylan** moelleux  
et fruité, infusion ambrée, notes  
miellées intenses ↻ 8,50 €

#### JAPON

**Thé vert sencha kokeicha** le moins  
riche en cafeine des thés traditionnels,  
notes vertes et iodées ↻ 8,50 €

**Thé vert genmaïcha** délicat, grains  
de riz grillés, jeunes feuilles vert tendre  
↻ 8,50 €

**Thé vert grillé bancha hojicha**  
doux, léger et boisé, aux arômes  
accentués de torréfaction ↻ 8,50 €

### THÉS PARFUMÉS

× FLAVOURED TEAS ×

#### THÉS VERTS

**Thé vert mélange (SG)** acidulé  
et vanillé, rhubarbe, morceaux  
de vanille et de fraises ↻ 7,90 €

**Thé vert à la menthe,** rafraîchissant  
et digestif, menthe poivrée et menthe  
Nanah ↻ 7,90 €

**Thé vert au jasmin Monkey King**  
fleuri et velouté, jasmin aux senteurs  
florales exceptionnelles ↻ 7,90 €

#### THÉ SEMI-FERMENTÉ PARFUMÉ

**Thé Oolong à la fleur d'oranger**  
fleuri, arôme et pétales de fleurs  
d'oranger ↻ 7,90 €

#### THÉS NOIRS PARFUMÉS

**Thé noir Earl Grey,** délicieusement  
acidulé, huile essentielle de bergamote  
↻ 7,90 €

**Thé noir mélange (SG),** gourmand,  
fruits noirs et vanille ↻ 7,90 €

**Thé noir jardin des Tuileries,**  
floral, doux et suave, jasmin, vanille,  
bergamote, lavande ↻ 7,90 €

**Thé noir à la vanille,** velouté  
et intense, pépites de vanille, arôme  
naturel ↻ 7,90 €

**Thé noir aux épices,** tonique  
et chaud, mélange de gingembre, clous  
de girofle, cardamome, muscade, poivre  
noir et cannelle ↻ 7,90 €

**Thé noir à la rose,** frais subtilement  
floral, fines pétales de rose ↻ 7,90 €

