

MINI GOURMANDISES SANS GLUTEN
GLUTEN FREE MINI SWEETMEATS

Noisette cœur praliné
Hazelnut and chocolate praline

6€

Orange et son zeste confit
Orange and its zests

6€

Citron-Pavot
Lemon and Poppy seeds

6€

FROMAGES | CHEESES

Comté, Miel des bruyères des Landes
Comté (cow milk), heather honey

14€

Fleur de Sologne, Miel de Romarin du Languedoc
Chavinol (goat milk), rosemary honey

14€

Roquefort Carles, Miel de châtaigner de Lozère
Roquefort Carles (ewe milk), chestnut honey

15€

FRUITS FRAIS | FRESH FRUITS

Salade de huit fruits
Mixed fresh fruit salad

10€

Suprêmes d'orange ou pamplemousse
Orange or grapefruit suprêmes

10€

Assortiment de fruits rouges
red fruits selection

18€



REGINA

PARIS

Le Salon de Thé
Tea Room

Veuillez contacter le personnel de service pour
toutes questions sur les allergènes

Should you have any questions with regards to food allergens, kindly contact the service team

Prix nets en euros - Service compris
Net rates in euros - All taxes included

Du lundi au Dimanche 12h - 20h00 *Monday to Sunday, 12 PM to 8 PM*

Les instants gourmands

Delightful moments

LA PAUSE "LOUVRE"

« LOUVRE » BREAK

Une boisson chaude

Your choice of tea, coffee or infusion

Un dessert de notre chariot

A dessert from our trolley

Crèmeux fleuri et son croustillant au miel

Flowers icecream and honey tuile

34€

avec un cadeau de la maison Georges Cannon

including a gift of Georges Cannon

LA PAUSE "TUILERIES"

« TUILERIES » BREAK

Une boisson chaude

Your selection of tea, coffee or infusion

Deux gourmandises miniatures

Two mini sweetmeats

18€

A la carte

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso, décaféiné, allongé

Espresso, decaffeinated, American coffee

7€

Chocolat chaud, cappuccino, verre de lait

Hot chocolate, cappuccino, glass of milk

10€

Golden Latte

12€

Sélection de thés

Selection of teas

Darjeeling Mahalderam, Roi de Sicile - Thé Noir *Black tea*

Jasmin Chung Hao, Sencha bio - Thé Vert *Green tea*

Lapsang Souchong - Thé Fumé *Smoked tea*

Thé d'Anji aux myrtilles - Thé blanc *White tea*

12€

Tisanes

Flowers and herbal infusions

Rose et romarin *Rose petals and rosemary*

Immortelle *Strawflower*

Verveine et hibiscus *Verbena and hibiscus*

Aubier de Tilleul bio *Organic linden wood*

Rooibos à l'orange et cannelle *Orange-cinnamon scented Rooibos*

Camomille *Chamomile*

12€

BOISSONS FROIDES | COLD DRINKS

Jus frais *Fresh juices*

Orange, Pamplemousse *Orange, Grapefruit*

8€

Thé glacé *Iced tea*

12€

GOURMANDISES | SWEETMEATS

Soufflé maison au chocolat Guanaja 70% (16' de cuisson)

Our chocolate soufflé Guanaja 70% (16' cooking time)

12€

Dessert du jour par le Chef Sébastien Gaudard

Choice of one dessert by Chef Sébastien Gaudard

14€

Crèmeux fleuri et son croustillant au miel

Flowers icecream and honey tuile

12€

Tarte aux figures, crème légère, thé vert

Figure tart, light cream, green tea

14€

Cake du jour (le part)

Slice of cake

6€

Friandises noisette-chocolat et chocolat-vanille

Selection of hazelnut-chocolate and vanilla-chocolate biscuits

8€