

THÉ
& GOÛTER



PAR
ANGELO MUSA

DISPONIBLE
DE 14H À 19H

AVAILABLE FROM
2 TO 7PM

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

Le Goûter d'Angelo Musa 75
Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée d'une boisson fraîche ou chaude
Selection of Angelo Musa's signature pastries and your choice of drink

Avec une coupe de champagne 95
With a glass of Champagne

Le Goûter du Plaza Athénée 95
Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée de finger sandwich et d'une boisson fraîche ou chaude

Selection of Angelo Musa's signature pastries with finger sandwich and your choice of drink

Avec une coupe de champagne 115
With a glass of Champagne

Le Goûter enfant 35
Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du Chef Angelo Musa, accompagnée d'une boisson fraîche ou chaude

Selection of Angelo Musa's signature pastries and your choice of drink

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA
ANGELO MUSA'S
DESSERTS

100% Vanille, dessert signature d'Angelo Musa 21
All about Vanilla, Angelo Musa's signature dessert

Tarte aux fraises, touche d'estragon 21
Strawberry tart, a touch of tarragon

Millefeuille à la vanille minute 21
Minute vanilla millefeuille

Eclair au caramel 21
Caramel éclair

Moelleux au chocolat sans gluten 21
Gluten-free chocolate cake

Fruits rouges frais et crème onctueuse, 35
jus de fruits rouges
Selection of red berries with cream and red berry juice

Sélection de pâtisseries de notre chariot, 21
à déguster de 13h00 à 19h00
Selection of pastries from our dessert cart,
available 1pm - 7pm

LES COUPES
SUNDAES AND CUPS

Milkshake à la vanille de Madagascar 20
Madagascan vanilla milkshake

L'affogato 17
Affogato

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 enfluré 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 épicées

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 épicés, 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, une sensation de cuir et tabac

Inspired by the traditional 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 17
WULONG TEA

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 21
WHITE TEA

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

ROOÏBOS 17

Rooïbos Rouge
Red Rooïbos

Cette plante aux saveurs charpentées et épicées 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 rooïbos rouge, gousses de vanille et écorces de cacao pour les petits et les grands
A gourmet combination of red rooïbos, vanilla beans and cocoa, for all ages

SÉLECTION
DE THÉS
TEA SELECTION

TISANES
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

L'Arbre à café sélectionne des crus d'exception biologiques, issus de terroirs durables et torréfiés en France

L'Arbre à café selects exceptional organic coffees from sustainable terroirs, roasted in France

Expresso	13
Filtre, américain, décaféiné	15
Filter coffee, Americano, decaffeinated coffee	
Cappuccino, café latte	15
Cappuccino, caffè latte	

LATTE VERTUEUX
 VIRTUOUS LATTE

Green Latte	18
-------------	----

Mélange de matcha premium du Japon et de la super plante moringa

A blend of premium matcha from Japan and the super plant moringa

Black Latte	18
-------------	----

Mélange autour du hojicha, un thé vert torréfié et de charbon végétal

A blend of hojicha, a roasted green tea and vegetal charcoal

Blue Latte	18
------------	----

Mélange de spiruline bleue, noix de coco et sumac, relevé avec du gingembre

A blend of blue spirulina, coconut, sumac and ginger spice

Purple Latte	18
--------------	----

Mélange de patate douce violette, de ube violet et de vanille Bourbon de Madagascar

A blend of purple sweet potato, purple ube, and Madagascar Bourbon vanilla

CHOCOLAT CHAUD
 HOT CHOCOLATE

Traditionnel	21
Hot chocolate	

Chocolat viennois	23
Viennese chocolate	

Notre sélection de laits est exclusivement issue de l'agriculture biologique

Our selection of milks is entirely sourced from organic farming



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.