



L'honoré



Pour commencer la journée

Disponible de 7h à 11h00

Available from 7am to 11:00 am

Avocado toasts Pain Germanique, avocat et radis Germanic bread, avocado and radish	24
Omelette blanche aux herbes White omelette with herbs	20
Jambon de Paris Traditional Parisian ham	22
Jambon de dinde fumé Turkey cured ham	22
Assiette de fruits frais Fresh fruits platter	18
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	18
Sélection de céréales Cereals selection	8
Porridge	12
Bircher muesli	12
Super smoothie Avocat, concombre, épinard, datte, menthe, citron Avocado, cucumber, spinach, dates, mint, lemon	12
Le thé furieux Citron, gingembre et anis étoilé Lemon, ginger and star anise	8

Thés Noirs Black tea

Lapsang Souchong

Ce thé est considéré comme l'un de ceux dont la saveur est la plus marquée. Comparé aux autres thés noirs, sa période d'oxydation est relativement longue. Le Lapsang souchong est un souchong qui a été séché, d'abord sur du bois de pin ou de cèdre. La saveur qui en résulte est « fumée », « boisée », par allusion à certaines qualités de [vins](#). Lapsang is a purigent and fully smoked tea, and it is distinct from all other types of tea because lapsang leaves are traditionally smoke-dried over [pinewood](#) fires, taking on a distinctive smoky flavor.

Thé Pu'er 1990s Royal Cooked Puerh Tea

C'est un [thé post-fermenté](#) qui doit son nom à la ville de [Pu'er](#), dans la province chinoise du [Yunnan](#). Le thé produit dans la région était compressé pour pouvoir être plus facilement transporté par des caravanes jusqu'au Tibet. L'infusion donne une liqueur très foncée, aux reflets rouges, avec des arômes de bois de sental et de tabac 1990s Puerh is a balanced and comforting tea. An extremely rare and beautifully aged loose leaf cooked puerh with Tabaco and wood flavor.

Assam Breakfast Indian Black tea

Les thés produits dans la région d'Assam en Inde sont réputés pour leur saveur vigoureuse et maltée. Ce thé Assam orthodoxe est plus délicat que la plupart des thés d'Assam rencontrés sur le marché. Les feuilles torsadées marron foncé et les bourgeons dorés donnent une infusion cuivrée et une liqueur vive, profonde et moyennement corsée. Les notes de sous-bois et d'épices donnent un thé raffiné. Assam Breakfast is a fantastic breakfast tea from Assam. It's more delicate than the other Assam on the market. It tastes broad, full rich and malty.

Darjeeling Indian Black tea

Thé aux saveurs boisées. Il est rond en bouche, très aromatique, avec des notes d'agrumes et de raisin muscat, et se déguste nature ou avec un nuage de lait. It is an exceptionally fragrant and refreshing tea, it yields a thin-bodied, light-colored infusion with a floral aroma. The flavor can include a tinge of [astringent tannic](#) characteristics and a [musky spiciness](#) described as "[muscatel](#)".

Notre Livre des Thés

Tea Book

Thés Blancs White tea

Aiguille d'argent Silver Needle

Thé d'une grande délicatesse et rareté. Léger avec des notes de fleurs, d'herbe fraîche. Une jolie finale sur des notes de concombre et de melon.

Silver Needle is a sweet and mellow white tea from China. This tea tastes light, delicate, with flower, fresh herbs, cucumber and melon flavours.

Thés Verts Green tea

Dragon Well

Le thé vert Chinois le plus précieux. Herbacé, Velouté et Exaltant.

Dragon Well is China's most famous green tea, with a sweet taste and creamy texture.

Perles de Jasmin Jasmin Pearls

*Ces **Perles de jasmin** sont roulées entièrement à la main juste avant le séchage, à partir de trois bourgeons. Elles seront mélangées à des fleurs fraîchement cueillies pendant 5 nuits. Doux, floral, séduisant.*

Jasmine pearls are exquisite hand rolled green tea pearls from China, accentuated with fresh jasmine flowers over 5 nights.

Thés Bleus Blue tea

Oolong

Le thé Oolong ou Wulong (littéralement: «dragon noir») est un type de thé à [oxydation](#) incomplète. Il est constitué traditionnellement de feuilles entières, pauvre en [caféine](#). Il se situe entre les thés noirs, entièrement oxydés, et les thés verts non oxydés. Ce thé développe des arômes de noisettes torréfiées, de miel, de fruits et de fleurs d'automne.

Phoenix honey orchid oolong tea is a dark and complex oolong tea with hazelnuts and autumn flowers and fruit notes.

Les Cafés

Nespresso exclusive selection "Kilimanjaro Peaberry"	8
Nespresso exclusive selection "Nepal Lamjung"	8
Décaféiné	8
Double espresso	11
Café américain	11
Cappuccino - Café latte	11
Chocolat chaud maison	11

Jus de fruits / Sodas

Jus de fruit frais	12
Jus Détox	12
Jus de Grenade	12
Eau de coco	12
Eau furieuse	12
Super smoothie	12
Smoothie du jour	12

Pour le déjeuner
Disponible de 11h à 19h00
Available from 11am to 19 :00 pm

Le coin 100% Végétalien

Soupe de saison 19

Crème d'asperges

Seasonal soup

Asparagus cream

Curry vert de légumes 38

Légumes de saison, pate de curry vert,
lait de coco et coriandre fraîche

Vegetable green curry

Seasonal vegetables, green curry paste,
coconut milk and fresh coriander

Quinoa 18

Au citron confit, piquillos et tofu frit

Quinoa

Confit lemon, piquillos and fried tofu

Burger vegan 32

Steak végétal, tomate, laitue et oignons grelots en
pickles

Vegan burger

Vegetable steak, tomato, lettuce, pickles pearl onions

Déclinaison de légumes 29

Crus et cuits, vinaigrette japonaise

Vegetables in various ways

Raw and cooked Japanese Vinaigrette

Avocado toast 24

Pain Germanique, avocat et radis

Germanic bread, avocado and radish



Cookies 9

Chocolat et noisettes croquantes

Chocolat and crunchy hazelnuts

Moelleux à la noisette 9

Hazelnut cake

Les Thés et infusions

Assam Breakfast Thé noir d'Inde 12

Arôme : Goût profond et délicat

Earl Grey Thé noir du Sri Lanka 12

Arôme : Subtil et léger, notes d'agrumes

Darjeeling Thé noir d'Inde 12

*Arôme : Rond et doux, notes d'agrumes et
de raisin de Muscat*

Bohea Lapsang Organique Thé Noir fumé de Chine 12

Arôme : Notes d'essence de pin fumée

Perles de Jasmin Perles de thé vert au jasmin de Chine 14

Arôme : Fleur de jasmin, long en bouche

Thé vert « Dragon well » Thé vert de Chine 14

*Arôme : Herbes fraîches et fleur d'orchidée,
léger goût de réglisse*

Genmaicha Thé vert du Japon mélangé avec du riz soufflé

Arôme : Herbes fraîches et céréales toastées 14

Sencha Thé vert de Kyoto, Japon 14

*Arôme : Herbe sauvage, léger arôme de
roquette et de radis*

Aiguilles d'argent Thé blanc de Chine 14

*Arôme : Subtiles notes de melon et
de concombre, léger et délicat*

Oolong Thé bleu de Chine 12

Arôme : fruité, noisette, miel

Pu'er Thé noir de Chine 14

Arôme : Herbes fraîches et céréales toastées

Chai Thé Noir du Sri Lanka 14

Arôme : Epicé, cannelle, Girofle

Roiboos Infusion d'Afrique du Sud 12

Infusion menthe poivrée 12

Infusion citronnelle et gingembre 12

Infusion verveine citron 12

L'incontournable Tea time

Disponible de 15h à 17h30

Available from 3pm to 5:30 pm

48 euros

68 euros avec une coupe de champagne

Dégustez l'incontournable tea time de notre chef
pâtissier David Landriot.



Boisson chaude de votre choix
Your choice of hot drink



La pâtisserie de votre choix
Your choice of pastry



Sélection de finger sandwiches
Finger sandwiches selection



Mi-cuit au chocolat,
Financier noisette et caramel
Chocolate fondant,
Hazelnut and caramel financier



Cake à la vanille et cannelé bordelais
Vanilla cake and Bordelais cannelé



Assortiment de scones, clotted cream
Scones assortment and clotted cream



Nage d'agrumes
et poivre de Jamaïque
Citrus with Jamaïcan peppe

Nos classiques

Poke bowl Honoré 26

Riz à sushis, saumon, avocat, radis, concombre,
vinaigrette asiatique

Honoré poke bowl

Sushi rice, salmon, avocado, radish, cucumber,
Asian vinaigrette

Tomates 27

De plein champs, huile vanillée et herbes fraîches

Assorted Tomatoes

Vanilla oil and fresh herbs

Tagliatelles fraîches 35

Ricotta, tétragone, et pignons de pin torréfiés

Homemade tagliatelle

Ricotta cheese, baby spinach & pine nuts



Nuage de fromage blanc 9

Crumble aux amandes, coulis de fruits rouges et
framboises fraîches

White Cheese

Almond crumble, red fruit coulis, fresh raspberries

Salade de fruits de saison 9

Seasonal fruit salad

Sélection de vins au verre

Le Comptoir des Pâtisseries

Disponible de 11h à 19h00

Available from 11am to 19:00 pm

NOS VINS BLANCS

2014 Sancerre AOC, « Nuance » Vincent Pinard	15
2015 Pouilly Fumé AOC, Domaine Jonathan Didier Pabiot	11
2014 Condrieu AOC, « Invitare » Michel Chapoutier	20
2015 Chablis 1er cru AOC, « Montmains » J.P. Droin	16
2010 Marsannay AOC, « Le Clos » René Bouvier	15
2014 Pouilly Fuissé AOC, « La Croix » Domaine Robert Denogent	17
2012 Alsace Riesling AOC, « Rosenberg » Domaine Albert Mann	19
2011 Savigny-les-Beaune 1er cru AOC, « Les Hauts Jarrons » Louis Jadot	19
2012 Alsace Pinot Gris AOC, Domaine Trimbach	19

NOS VINS ROUGES

2013 Crozes-Hermitage AOC, Les Galets	10
2014 Saumur Champigny AOC, Thierry Germain	13
2013 Sancerre AOC, « La Moussière » Alphonse Mellot	25
2014 Givry 1er cru AOC, Clos du Cellier aux Moines	17
2010 Beaune 1er cru AOC, « Clos des Couchereaux » Louis Jadot	22
2012 Haut Médoc AOC, Château Sociando Mallet	28
2012 Pomerol AOC, La Gravette de Certan	28
2012 Saint-Estèphe AOC, Les Pagodes de Cos d'Estournel	35

NOS VINS ROSÉS

2015 Sancerre rosé AOC, Vincent Pinard	13
2014 Côtes de Provence AOC, « La Londe » Confidentielle Saint André de Figuière	15
2015 Côtes de provence AOC, Château Peyrassol	17

15 Euros



LE SAINT-HONORÉ

Feuilletage, pâte à choux, crème à la vanille,
caramel au beurre salé, chantilly vanille
Puff pastry, cream puff pastry, vanilla cream,
salted butter caramel, whipped cream

L'ORIENTAL

Sablé chocolat, génoise au chocolat,
mousse légère vanille/poivre du Sichuan,
crèmeux chocolat Madong
Chocolate French butter cookie, chocolate sponge cake,
light vanilla and Sichuan pepper mousse,
Madong chocolate cream

LA TARTE KUMA

Pâte sablée sésame noir, crème d'amande sésame noir,
crèmeux passion, chantilly sésame noir,
pâte de sésame noir.
Black sesame shortbread, almond cream, creamy passion
fruit curd, black sesame whipped cream.

LA TARTE AU CITRON

Sablé, crème et confit citron, meringue crue et cuite
Lemon shortbread, cream and candied lemon,
raw and cooked meringue

LE GOLDEN

Crumble et moelleux amande/épices, pommes
caramélisées, crème d'Isigny
Almond and spices crumble and molten cake,
caramelized apples, Isigny cream

L'ALTAPAZ

Streusel cacao, ganache tendre et chantilly Altapaz,
éclats de chocolat Altapaz
Cocoa streusel, Altapaz ganache and chantilly,
Altapaz chocolate sparkle