

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 60  
*Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du chef  
 accompagnée d'une boisson fraîche ou chaude*  
*Selection of Angelo Musa's signature pastries and your choice  
 of drink*
- Le Goûter de la Galerie 70  
*Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du chef  
 accompagnée d'un cocktail au champagne*  
*Selection of Angelo Musa's signature pastries with a champagne  
 cocktail*
- Le Goûter du Plaza Athénée 80  
*Sélection de pâtisseries fines selon l'inspiration du chef  
 accompagnée d'un croque Plaza ou d'un club sandwich tradition  
 en finger et d'une boisson chaude*  
*Selection of Angelo Musa's signature pastries with a croque Plaza,  
 or a traditional club sandwich and a hot drink*

LES DESSERTS  
 D'ANGELO MUSA  
 ANGELO MUSA'S  
 DESSERTS

---

LES COUPES GLACÉES  
 SUNDAE

- Milkshake à la vanille de Madagascar 25  
 Madagascan vanilla milkshake
- Profiteroles 20  
 Profiteroles
- Brookie, glace vanille et sauce chocolat 20  
 Brookie, vanilla ice cream and chocolate sauce
- Assortiment de glaces et sorbets (*quatre boules*) 16  
 Selection of ice cream and sorbet (*four scoops*)  
*Glaces : vanille, chocolat, café*  
*Sorbets : fraise, citron, abricot*  
*Ice cream: vanilla, chocolate, coffee*  
*Sorbet: strawberry, lemon, apricot*

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	20
Tarte à l'orange Orange pie	18
Millefeuille à la vanille minute Minute vanilla millefeuille	22
Eclair caramel au beurre salé Salted butter caramel éclair	18
Moelleux au chocolat sans gluten Gluten-free chocolate cake	20
Fruits rouges frais et crème onctueuse, jus de fruits rouges Selection of red berries with cream and red berry jus	28
Sélection de pâtisseries de notre chariot, à déguster de 14h00 à 19h00 Selection of pastries from our dessert cart, available 2 – 7pm	18

---

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.

These teas have been carefully selected 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

16

Sencha Kagoshima – Japon Japan

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

Morocco Spirit – Chine China

*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 – Japon Japan

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

Sencha & Yuzu – Japon Japan

*L'alliance gourmande et zestée d'un thé vert sencha  
et d'écorces de yuzu  
The zesty and gourmet combination of sencha green tea  
and yuzu peel*

Torsades de Jasmin – Chine China

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

---

Darjeeling Rohini Tea Estate – Inde India

*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 – Népal Nepal

*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 this autumn tea with woody and spicy notes*

Ceylon Lumbini OP – Sri Lanka

*Variété aux tanins souples et aux notes fruitées compostées, provenant du tea estate Lumbini adossé à la forêt classée de Sinharaja*

*A fruity tea with smooth tannins, sourced from the Lumbini tea estate at the edge of the Sinharaja forest*

Breakfast T – Sri Lanka

*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 de Chine : une sensation de cuir et tabac*

*Inspired by the traditional China Lapsang Souchong, an aroma of leather and tobacco*

Comte Grey – Népal Nepal

*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 sensation*



SÉLECTION  
DE THÉS  
TEA SELECTION

---

THÉ WULONG  
WULONG TEA

16

Beauté Orientale de Lai Chau – Vietnam  
Oriental Beauty from Lai Chau – Vietnam

« *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

20

White Shangri La – Népal

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

---

ROOÏBOS

16

Rooïbos Rouge – Afrique du Sud  
Red Rooïbos – South Africa

*Cette plante aux saveurs charpentées et épicées ravira les amateurs de thé noir, 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

16

Camomille Bio – Croatie  
Organic camomile – Croatia

*La petite camomille, aux capitules dorés, exhale une saveur miellée et fruitée apaisante*

*Baby camomile, with golden flower heads and a sweet honey and fruity flavour*

Verveine Bio – Espagne  
Organic Verbena – Spain

*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*

Granotcha

*Une infusion inédite de sarrasin et d'orge torréfiés, produits en Bretagne*

*A unique infusion of roasted buckwheat and barley, produced in Brittany*

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 mind*

---

THÉ GLACÉ  
ICED TEA

16

Thé glacé maison  
Homemade iced tea

---

CAFÉ  
COFFEE

---

*Tous nos cafés excepté le café américain sont issus  
de l'agriculture biologique  
All our coffee (excluding Americano) is organic*

Expresso	10
Filtre, américain, décaféiné Filter coffee, Americano, decaffeinated coffee	12
Cappuccino, café latte Cappuccino, caffè latte	12

---

CHOCOLAT CHAUD  
HOT CHOCOLATE

---

Traditionnel Hot chocolate	20
Chocolat viennois Viennese chocolate	22

---

*Des laits bio sont à votre disposition : riz, soja,  
avoine et amande  
We also offer organic milk alternatives, including rice,  
soya, oat and almond*





Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%

Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.  
Net prices are in Euros, including VAT and excluding 5% employee benefit charge.

Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines sont d'origine France et nos volailles proviennent de France ou Belgique.

All our hen's eggs and cereals are organic. All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork is from France and our poultry is sourced from France and Belgium.

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.