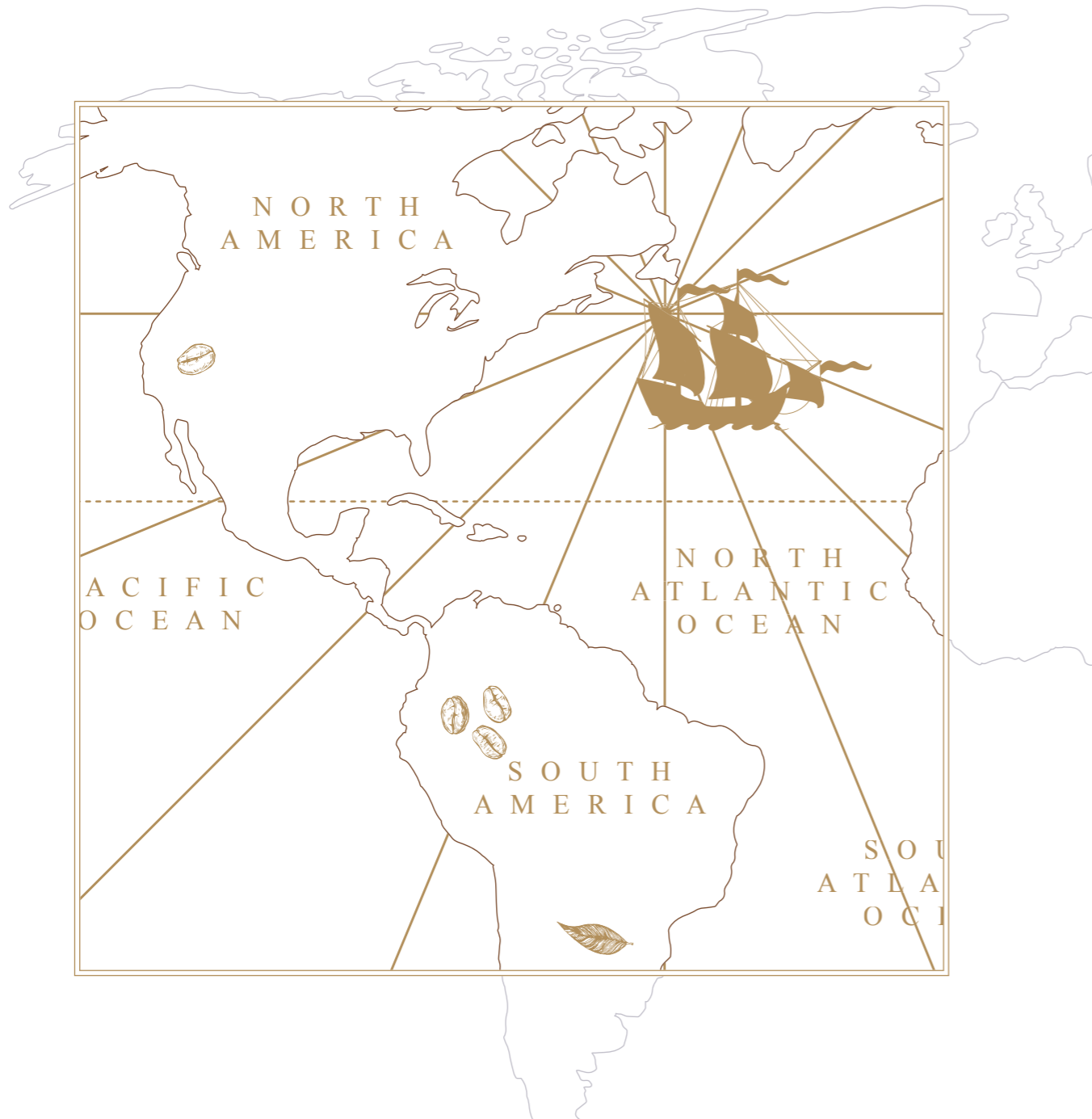


SAINT-GERMAIN



L'APRÈS-MIDI...
AFTERNOON MENU



SAINT-GERMAIN



L'APRÈS-MIDI...

AFTERNOON MENU

Sous la verrière imaginée par l'artiste Fabrice Hyber, le Salon Saint-Germain invite à un voyage des sens faisant écho au passé dans une atmosphère contemporaine, hommage au légendaire quartier dont il porte le nom.

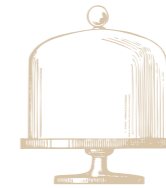
Under the canopy of painted glass by Fabrice Hyber, the Salon Saint-Germain invites the senses on a journey that echoes the past in a contemporary atmosphere, a tribute to the legendary neighborhood after which it is named.

Tous les jours de 15h à 18h
Every day from 3:00pm to 6:00pm



*“Je suis heureux de vous faire découvrir mon “Afternoon Tea” de saison,
décliné autour de créations automnales.
Une escale gourmande tout en douceur et raffinement.”
Nicolas Guercio, Chef Pâtissier*

*“I am delighted to introduce you to my seasonal “Afternoon Tea”,
presented here with Autumn creations celebrating red fruits.
A sweet and refined gourmet interlude.”
Nicolas Guercio, Pastry Chef*



AFTERNOON TEA / 68
AFTERNOON TEA ET FLÛTE DE CHAMPAGNE / 88

Samedis et dimanches de 15h à 18h / *Saturday and Sunday, from 3:00pm to 6:00pm*

COTÉ SUCRÉ
ON THE SWEET SIDE

Scones maison, confiture et crème d'Isigny
Homemade scones, jam and Isigny cream

Gâteau aux poires et au chocolat
Pear and chocolate cake

Viennoiserie à la noisette à partager
Hazelnut viennoiserie to share

Baba aux prunes, mirabelles
et crème fouettée
*Plum and mirabelle baba
with whipped cream*

Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart

Roulé à la guimauve
et pâte de fruit au pamplemousse
Marshmallow roll with grapefruit jelly

Glace vanille et praliné pécan
Vanilla ice cream with pecan praliné

PIÈCES SALÉES
SAVOURIES

Tartelette au sarasin, saumon poché et yaourt
*Sarasin tartlet with poached salmon
and yogurt*

Bouchée au fromage de chèvre frais,
figues et pistaches
*Bouchée with fresh goat's cheese,
figs and pistachios*

Sandwich Queen Elizabeth
Queen Elizabeth sandwich

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Café, thé ou chocolat chaud
Coffee, chocolate or tea



Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio vous propose une sélection de desserts délicate et gourmande, où couleurs et saveurs émerveillent les sens. Accordez-vous une pause légère et savoureuse dans l'atmosphère feutrée du Salon Saint-Germain.

Pastry Chef Nicolas Guercio offers a selection of delicate and gourmet desserts, with colors and flavors to enchant your senses. Treat yourself to a light and delicious break in the hushed atmosphere of the Salon Saint-Germain.



PÂTISSERIES ET DESSERTS

PASTRIES AND DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES, CRÈME CHANTILLY / 22

Fresh strawberries and raspberries, Chantilly cream

CONCORDE ET MERINGUE AU CHOCOLAT / 18

Concorde cake and chocolate meringue

SCONES MAISON, CONFITURE ET CRÈME D'ISIGNY (2 PIÈCES) / 18

Homemade scones, jam and Isigny cream (2 pieces)

BABA AU RHUM NEISSON, PROFIL 105 / 22

Rum baba cake with Neisson, Profil 105

TARTE AUX FRUITS DE SAISON / 20

Seasonal fruit tart

PARIS-BREST / 20

Paris-Brest (hazelnut puffed pastry)

CAKES DU JOUR - CHOCOLAT OU CITRON / 12

Cakes of the day - Chocolate or lemon

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS / 22

Sliced fresh fruit plate

CAFÉ GOURMAND (4 PIÈCES) / 19 ou THÉ GOURMAND (4 PIÈCES) / 21

Gourmet coffee (4 pieces) or Gourmet tea (4 pieces)



SÉLECTION DE THÉS - par Lydia Gautier

TEA SELECTION - by Lydia Gautier

Découvrez une sélection de thés de la Maison Lydia Gautier, qui propose des thés et tisanes naturels, gastronomiques et issus d'une relation directe avec les producteurs qu'elle rencontre aux quatre coins du monde.

Discover a selection of teas from the Maison Lydia Gautier, who proposes natural, gourmet teas and herbal teas that come from a direct relationship with the producers she meets in the four corners of the world.

THÉS VERTS

GREEN TEAS

KUKICHA / 14

Thé japonais aux douces notes végétales et marines, désaltérant et purifiant
Japanese tea with soft green and marine notes, offering purifying effect

GENMAICHA KAGOSHIMA / 14

Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert sencha printanier et de riz grillé
Traditional Japanese tea, blend of Spring sencha green tea with roasted rice

T REVIVE / 14

Thé vert du Japon dynamisant et frais avec un zeste de citronnelle et de gingembre
Fresh, energizing Japanese green tea with a zest of lemongrass and ginger

MOROCCO SPIRIT / 14

Un iconique mélange de thé vert de Chine et d'une généreuse quantité de menthe douce
An iconic blend of Chinese green tea and a generous amount of sweet mint



THÉS NOIRS

BLACK TEAS

ALL DAY T / 14

Thé de Ceylan classique et élégant au goût boisé et légèrement zesté
Classic and elegant Ceylan tea with a woody and slightly zesty taste

COMTE GREY / 14

Association raffinée de thé du Népal et d'une bergamote naturelle biologique
Remarkably refined blend of Nepal tea and an organic natural bergamot

DARJEELING GAPALDHARA / 14

Darjeeling de printemps récolté au pied de l'Himalaya aux notes fraîches et zestées
Spring Darjeeling picked at the foot of the Himalayas with fresh and zesty notes

SMOKE T / 14

Thé noir de Chine fumé au bois de hêtre en France, aux tanins souples et envoûtants
Chinese black tea smoked with beech wood in France, with supple, bewitching tannins

PU ER TONKA / 14

Thé sombre de Chine aux notes de sous-bois mêlé aux accents vanillés de la fève tonka
Dark Chinese tea with woody notes blended with the vanilla accents of tonka bean

THÉ BLANC

WHITE TEA

JASMIN BLANC / 18

Un classique réécrit alliant thé blanc du Népal, thé vert au jasmin de Chine et pétales de rose
A rewritten classic combining Nepalese white tea, Chinese jasmine green tea and rose petals



THÉS GRANDS CRUS

GRAND CRU TEAS

LONG JING DU ZHEIJIANG / 22

Thé vert de Chine de printemps offrant des notes végétales et veloutées de châtaigne
Spring green tea from China with vegetal and velvety notes of chestnut

BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU / 18

Thé cyan dit Wulong provenant du Vietnam aux tanins souples et aux notes miellées et fruitées
Wulong cyan tea from Vietnam with supple tannins and honeyed, fruity notes

BLACK SHANGRI LA / 18

Thé noir du Népal aux feuilles torsadées qui développent des notes souples, boisées et fruitées
Nepalese black tea with twisted leaves that develop supple, woody and fruity notes

PU ER SHENG JINGMAI / 22

Thé sombre de Chine traditionnel aux tanins soyeux, aux notes zestées et à la fraîcheur éclatante
Traditional dark Chinese tea with silky tannins, zesty notes and dazzling freshness

WOODSTOCK T / 18

Un chanvre français odorant d'une qualité exceptionnelle allié à une verveine du Portugal procurant détente et sérénité
A fragrant French hemp of exceptional quality combined with Portuguese verbena for relaxation and serenity



INFUSIONS

HERBAL TEA

VERVEINE OU CAMOMILLE / 14

Verbena or chamomile

T RELAX / 14

Tilleul, verveine et camomille
Linden, verbena and chamomile

T FOR KIDS / 14

Rooïbos rouge à la vanille et cacao
Vanilla & cocoa red rooibos

GRANOTCHA / 14

Sarrasin et orge
Buckwheat and barley

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

RISTRETTO, EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ / 10

DOUBLE EXPRESSO, LATTE OU CAPPUCCINO / 12

CHOCOLAT CHAUD *Hot chocolate* / 15

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS / 18 *Hot chocolate or coffee with whipped cream*



JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

JUS PRESSÉS MINUTE / 15
Orange, citron ou pamplemousse

SQUEEZED FRUIT JUICES / Orange, lemon or grapefruit

JUS ET NECTARS / 15
Pomme, pêche, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue ou tomate
JUICES AND NECTARS / Apple, peach, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato

SODAS

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, ORANGINA / 15

LIMONADE / 15

TONIC WATER, GINGER ALE, GINGER BEER / 15



EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

EVIAN, BADOIT ROUGE (33 CL) / 10

PERRIER (33 CL) / 10

EVIAN, BADOIT, CHATELDON (75 CL) / 12

BIÈRES EN BOUTEILLES

BOTTLED BEERS

PILSNER BIO - DECK&DONOHUE / 16

TROUBLE #6 BIO - DECK&DONOHUE / 16



CHAMPAGNES À LA FLÛTE / 15CL
CHAMPAGNES BY THE GLASS

Taittinger Brut - Cuvée Lutetia / 26
Bollinger Brut - Spécial Cuvée / 28
Billecart Salmon - Brut Rosé / 32

VINS BLANCS AU VERRE / 15CL
WHITE WINES BY THE GLASS

Sancerre - Domaine Thomas et Fils - 2022 / 18
Alsace - Riesling "Le Dragon" - Domaine Josmeyer - 2021 / 22
Chablis 1^{er} cru - Fourchaume - Domaine Vrignaud - 2021 / 26
Condrieu - Domaine Barge - 2021 / 29
Meursault - Domaine JM Bouzereau - 2022 / 34



VINS ROSÉS AU VERRE / 15CL
ROSÉ WINES BY THE GLASS

Côtes de Provence - Château Minuty Rosé et Or - 2023 / 18
Bandol - Château Pibarnon - 2022 / 18

VINS ROUGES AU VERRE / 15CL
RED WINES BY THE GLASS

Alsace - Pinot Noir - Domaine Léon Beyer - 2019 / 16
Saint-Emilion Grand Cru - Château Millaud-Montlabert - 2019 / 23
Côte-Rôtie - François et Fils - 2021 / 32
Gevrey-Chambertin - Domaine Rossignol Trapet - 2021 / 34

VINS MOELLEUX AU VERRE / 15CL
SWEET WINES BY THE GLASS

Sauternes - Les Carmes de Rieussec - Château Rieussec - 2020 / 23



COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

ALOYSIUS / 26

Vodka, liqueur Saint-Germain, citron vert, pamplemousse, lait
Belvedere Vodka, Saint-Germain liquor, lime, grapefruit and milk

PANDORA / 26

Savoia Americano, Prosecco, hibiscus shrub
Savoia Americano, Prosecco and hibiscus shrub

CICELY / 26

Sake, vermouth Sakura Mancino, Amaro Santoni
Sake, Sakura Mancino vermouth, Amaro Santoni

TREASURE / 26

Gin, dry vermouth, vermouth blanc, vermouth Sakura Mancino, Italicus
Gin, dry vermouth, white vermouth, Sakura Mancino vermouth, Italicus

AMELIA / 26

Whiskey rye, vermouth rouge, Campari, bitter, sirop d'orgeat
Rye whiskey, red vermouth, Campari, bitter, orgeat syrup

MOCKTAILS

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO / 21

Sucre de canne, menthe, jus de citron vert, soda
Cane sugar, mint, lime juice, soda water

BEATRIX / 21

Palette Roots, eau de coco, solution acide, sirop de lavande
Palette roots, coconut water, acid solution, lavender syrup

OTTERLEY / 21

Martini Floreale, ananas rôti, soda
Martini Floreale, roasted pineapple, soda water

Le registre des allergènes est disponible sur demande.

Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris.

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4^e classe.

En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

The list of allergens is available upon request.

The prices are in euros, taxes and service included.

Payments by check are not accepted.

The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière :
vin et champagne 15 cl, bière et cidre 33 cl.

*Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise:
wine and Champagne 15 cl, beer and cider 33 cl.*

