

Le Glass House

JUS DE FRUITS alain milliat

€ 5.00

NECTAR DE FRAMBOISE

Raspberry Nectar

ANANAS

Pineapple Juice

POMME COX'S

Cox's Apple Juice

NECTAR DE PÊCHE

Yellow Peach Nectar

ORANGE

Orange

CITRON - PASSION

Passion Limonade

THÉ GLACÉ alain milliat

€ 5.00

INFUSION PÊCHE VERVEINE

Peach Verbena Iced Tea

MANGUE PASSION

Mango Passion Fruit Iced Tea

BOISSONS FRAÎCHES

€ 2.50

EAU PÉTILLANTE

Sparkling Water

€ 3.50

LIMONADE

Lemonade

€ 3.50

COCA ZERO

Coke Zero

€ 6.00

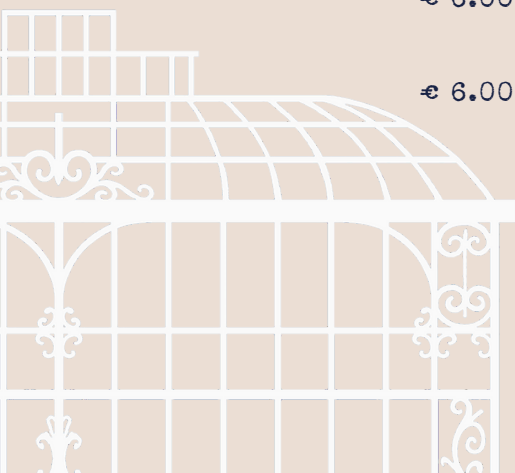
CHOCOLAT GLACÉ

Iced Chocolate (Ice cream, cold frothed milk, chocolate sauce & whipped cream)

€ 6.00

CAFÉ GLACÉ

Iced Coffee (Ice cream, cold frothed milk, espresso and whipped cream)



BOISSONS FRAÎCHES

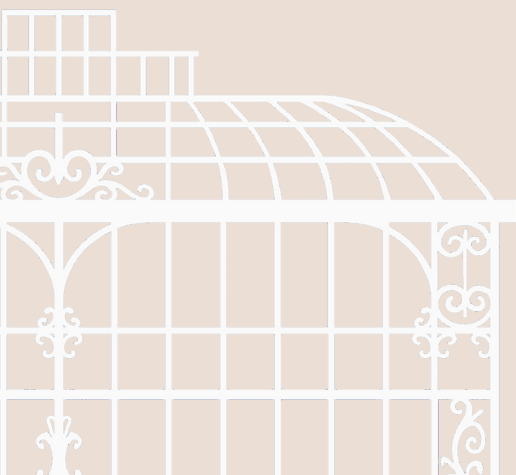
Le Glass House

CAFÉS



JOYEUX
SERVI AVEC LE CŒUR

- € 2.00 **EXPRESSO**
Espresso
- € 3.50 **CAFÉ CRÈME**
Flat White
- € 3.00 **CAFÉ ALLONGÉ**
Long Black
- € 4.50 **CAPPUCCINO**
Cappuccino
- € 4.00 **CHOCOLAT CHAUD**
Hot Chocolate
- € 3.50 **CAFÉ FRAPPÉ**
Iced Coffee



BOISSONS CHAUDES

Le Glass House

GÂTEAUX

€ 5.00

PART DE GÂTEAU

Slice of Cake

€ 5.50

SCONES AVEC CONFITURE ET CRÈME (PANIER DE 3)

Scones with jam & cream (3 scones)

Pour découvrir la sélection de gâteaux du jour, n'hésitez pas à aller voir notre tour à gâteaux dans le salon de thé. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.

To discover the day's selection of cakes, please go and look at our cake tower in the tearoom. Our team will be happy to advise you.

GLACES

1 BOULE € 3.50

2 BOULES € 5.00

VANILLE

CHOCOLAT

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

CAFÉ

SORBETS

1 BOULE € 3.50

2 BOULES € 5.00

FRAMBOISE

FRUIT DE LA PASSION

MANGUE

CITRON BASILIC

EXTRAS

€ 0.50

SAUCE CHOCOLAT

Chocolate sauce

SAUCE CARAMEL

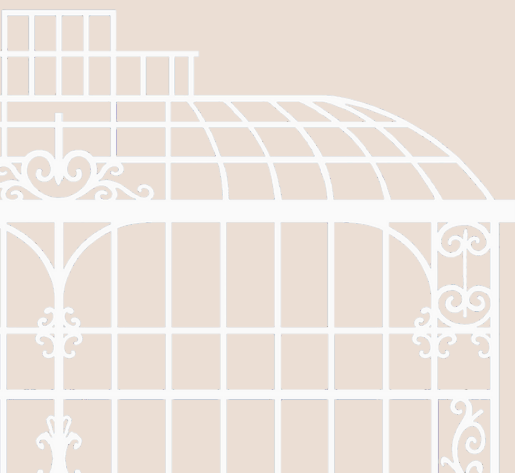
Caramel sauce

COULIS FRUITS ROUGES

Berry coulis

CHANTILLY

Whipped cream



GÂTEAUX ET GLACES

Le Glass House

PLANCHES

€ 6.00

PLANCHE APERITIF (TZATZIKI - PITA - SAUCISSON - OLIVES)

Aperitif platter with homemade Tzatziki, pita chip, saucisson and olives

€ 18.00 / Pers.

PLANCHE DU TERROIR

French Country Platter

Jambon de Bayonne, pâté de campagne, fromage des Pyrénées, Tomme Blanche accompagnés de dip, crudités et salades.

Jambon de Bayonne, pâté de campagne, Pyrénées sheep's milk cheese, Tomme Blanche served with dip, raw vegetables and salads.

€ 18.00 / Pers.

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Vegetarian Platter

Terrine végétarienne aux lentilles, hummus à la betterave, fromage des Pyrénées, fromage de vache accompagnés de gaspacho, crudités et salades.

Lentil vegetarian terrine, beetroot hummus, Pyrénées sheep's milk cheese, cow's milk cheese served with gaspacho, raw vegetables and salads.

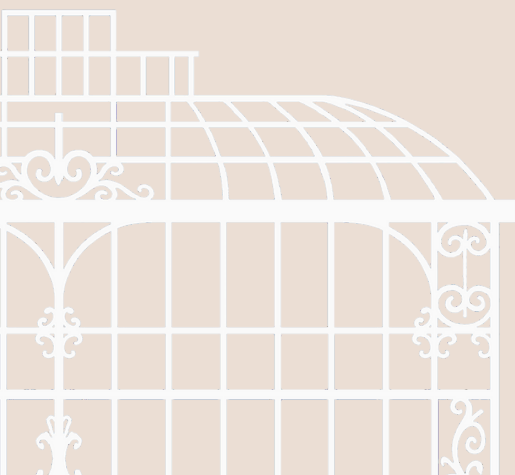
€ 20.00 / Pers.

PLANCHE PERIGOURDINE

Duck Lovers Platter

Magret fumé en tranche, foie gras au champagne, grattons, terrines de canard accompagnés de chutney à la rhubarbe, crudités et salades.

Smoked sliced duck breast, champagne foie gras, grattons, duck terrine served with rhubarb chutney, raw vegetables and salads.



PLANCHES À DÉGUSTER

Le Glass House

THÉS PARFUMÉS PALAIS DES THÉS

SMALL € 3.50 | LARGE € 5.50

BLUE OF LONDON

Thé noir Earl Grey Earl d'exception qui associe le Yunnan et de la bergamote.
An exceptional black tea blend combining Yunnan, with fresh, delicate bergamot

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

Remarquable thé noir dont les parfums zestés évoquent 7 agrumes
A delicate recipe combining black tea with the tart flavours of 7 citrus fruits

PARIS FOR HER

L'élégance parisienne dans un thé vert aux notes de rose, de framboise et de litchi.
Parisian elegance in a green tea with notes of rose, raspberry and lychee.

THÉ DU HAMMAM

Thé vert, gourmand et fruité, avec notes de datte verte, fleur d'oranger, rose et fruits rouges
Sweet and fruity green tea evoking green dates, orange blossoms, roses, and berries

MASALA CHAI

Délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne
Delicate black tea with a sumptuous cocktail of spices inspired by indian tradition

THÉS CLASSIQUES PALAIS DES THÉS

SMALL € 3.50 | LARGE € 5.50

SENCHA ARIAKE

Thé vert japonais, à la fois doux et tonique, au goût végétal et très légèrement iodé
Japanese green tea, sweet yet invigorating, with a grassy and slightly salty flavour

BIG BEN

Thé noir "English Breakfast", délicieux mélange doux et tonique, rond et épicé
English Breakfast, smooth yet invigorating blend, a mellow and spicy combination

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées
This tea from the Himalayan highlands features dark and fruity notes

INFUSIONS

SMALL € 3.50 | LARGE € 5.50

JARDIN TROPICAL

Jardin Tropical est un délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, totalement dépourvue de théine
A delicious blend of mango, pineapple, papaya and peach, evoking sweet, delicious fruit, completely caffeine free

ROOIBOS DES VAHINÉS

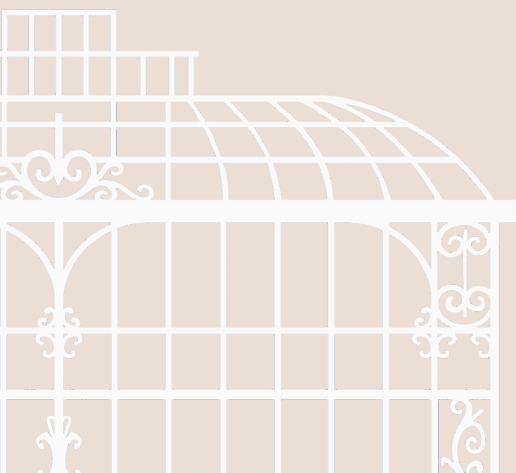
Rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande, sans théine
Warm and indulgent rooibos, featuring flavours of vanilla and almond, caffeine free

VERVEINE

Verbena

MENTHE POIVRÉE

Peppermint



SÉLECTION DES THÉS

Le Glass House

VIN ROUGE

PUR JUS - 2019

VERRE € 6.00 | BOUTEILLE € 17.00

90% Merlot
10% Malbec

PUR JUS - 2022

BOUTEILLE € 17.00

90% Merlot
10% Malbec

SEQUOIA - 2019

VERRE € 8.00 | BOUTEILLE € 22.00

66% Merlot
18% Cabernet Franc
16% Cabernet Sauvignon
Elevé en barriques - *Aged in oak*

SEQUOIA - 2020

BOUTEILLE € 22.00

62% Merlot
25% Cabernet Franc
13% Cabernet Sauvignon
Elevé en barriques - *Aged in oak*

FRANC TOUCH - 2021

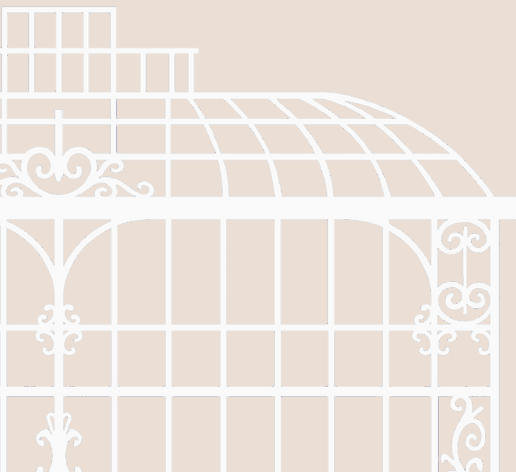
VERRE € 8.00 | BOUTEILLE € 20.00

100% Cabernet Franc

LA VERRIÈRE - 2020

VERRE € 9.00 | BOUTEILLE € 29.00

80% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
Elevé en barriques - *Aged in oak*



VINS DE CARBONNEAU

Le Glass House

CRÉMANT

LIFE OF CARBONNEAU - BRUT

VERRE € 6.00 | BOUTEILLE € 21.00

ROSÉ

LULU

VERRE € 6.00 | BOUTEILLE € 17.00

Merlot et Cabernet Sauvignon

LE NOUVEAU SOUFFLE - CLAIRET

VERRE € 6.00 | BOUTEILLE € 18.00

50% Cabernet Franc

50% Malbec

VIN BLANC

MARGOT

VERRE € 6.00 | BOUTEILLE € 17.00

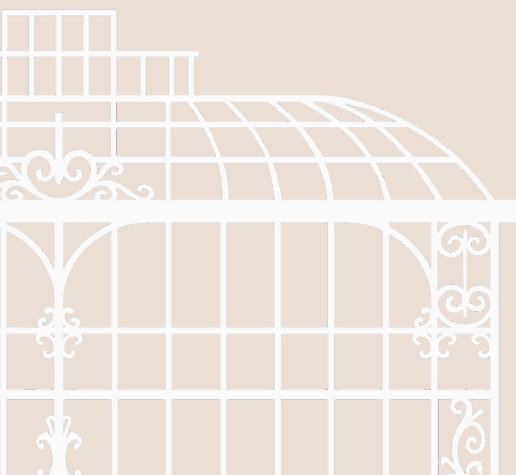
100% Sauvignon Blanc

VERRIÈRE BLANC

VERRE € 9.00 | BOUTEILLE € 29.00

100% Sauvignon Blanc

Fermenté et élevé en barriques - *Fermented and aged in oak*



VINS DE CARBONNEAU

Le Glass House

DÉGUSTATIONS WINE TASTING

Nous vous proposons de découvrir nos vins à travers une dégustation de 4 vins ou 8 vins.

We invite you to discover our wines through a tasting of 4 or 8 wines.

DÉCOUVERTE DE CARBONNEAU

Dégustation de 4 vins de notre millésime actuel

Tasting of 4 wines from our current vintage

45 min

10€ par personne

LA GAMME COMPLÈTE

Dégustation de 8 vins de notre millésime actuel ainsi que de nos éditions limitées

Tasting of 8 wines from our current vintage and our limited editions

60-90 min

15€ par personne

