



La carte de nos thés, rigoureusement sélectionnés, dresse la géographie des plus beaux jardins de Chine, d'Inde et du Japon. Dégustez des crus prestigieux ou méconnus de thés noirs et verts, proposés selon différents degrés de fermentation. Mais aussi des thés parfumés aux légères notes florales ou d'épices, qui préservent la qualité naturelle des thés d'origine.



Infusion des thés au sablier à trois temps



**Servi tous les jours de 15h à 18h  
sur réservation**

Prix service 15% et taxes inclus

### *L'Heure du Thé « à la française »*



**L'Heure du Thé « Daniel »**  
28€/ pers.

Sélection de mini-sandwichs,  
Scones maison accompagnés de  
clotted cream et confitures artisanales  
Une pâtisserie au choix  
« Philippe Conticini  
*Gâteaux d'émotions* »  
Votre choix de thé, café  
ou chocolat chaud



**L'Heure du Thé « Champagne »**  
35€/ pers.

L'Heure du Thé Daniel,  
servi avec une coupe de champagne

**Sur réservation uniquement**  
+33 1 42 56 17 00  
[restaurant@hoteldanielparis.com](mailto:restaurant@hoteldanielparis.com)



For all the tea amateur,  
a special selection of the best teas  
enhancing the most prestigious  
and unknown green,  
black or perfumed teas of China,  
India and Japan.  
To initiate the guests to the art  
of drinking tea, providing them  
with a time glass the exact time  
of infusion for each blend,  
in order to benefit  
of the best aroma



Tea's Infusion with a 3 counts sandglass



*Served everyday from 3 to 6p.m*  
*reservation required*  
15% service & taxes included

*Tea-Time « à la française »*



**Afternoon-tea « Daniel »**  
28€/ pers.

Selection of finger-sandwiches,  
Home made Scones with  
clotted cream & home made jams  
Your choice of pastry:  
« Philippe Conticini  
*Gâteaux d'émotions* »  
Your selection of tea, coffee  
or hot chocolate



**Afternoon-tea « Champagne »**  
35€/ pers.

Thee Tea-time Daniel,  
served with a glass of champagne

reservation required  
+33 1 42 56 17 00  
[restaurant@hoteldanielparis.com](mailto:restaurant@hoteldanielparis.com)