

The background of the image is a repeating geometric pattern of red and white. The pattern consists of thick, parallel lines that intersect to form a series of interlocking, angular shapes, creating a dynamic, zig-zagging effect. The lines are oriented diagonally, and the overall composition is balanced and visually striking.

MAISON  
ELLE

PARIS

MAISON  
ELLE  
TEA TIME

UNE BOISSON CHAUDE  
*A HOT BEVERAGE*

+

UNE PÂTISSERIE  
*A PASTRY*

**15€**

TEA TIME  
GOURMET

UNE BOISSON CHAUDE  
*A HOT BEVERAGE*

+

UNE PÂTISSERIE  
*A PASTRY*

+

NOTRE SÉLECTION DE GÂTEAUX DE VOYAGE  
*OUR TRAVELLER'S CAKE SELECTION*

**30€**

# PÂTISSERIES PASTRIES

ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE <i>HAZELNUT MILK CHOCOLATE ENTREMET. . .</i>	<b>12 €</b>
VANILLE EXOTIQUE <i>EXOTIC VANILLA . . . . .</i>	<b>12 €</b>
FINGER PISTACHE-FRAMBOISE <i>RASPBERRY PISTACHIO FINGER . . . . .</i>	<b>12 €</b>
PÂTISSERIE DU MOIS <i>PASTRY OF THE MONTH. . . . .</i>	<b>12 €</b>



# GÂTEAUX DE VOYAGE TRAVELLER'S CAKES

BROWNIE. . . . .	<b>7 €</b>
COOKIE. . . . .	<b>6 €</b>
MOELLEUX PISTACHE <i>PISTACHIO MOIST CAKE . . . . .</i>	<b>8 €</b>
MOELLEUX VANILLE <i>VANILLA MOIST CAKE. . . . .</i>	<b>8 €</b>
MOELLEUX MARBRÉ <i>MARBRE MOIST CAKE . . . . .</i>	<b>8 €</b>
MADELEINE . . . . .	<b>3 €</b>



# THÉS \ \ TEAS

(SELECTION NUNSCHEN)

## THÉS NOIRS \ \ BLACK TEA

EARL GREY . . . . .	6 €
ENGLISH BREAKFAST . . . . .	6 €
MASSALA CHAI . . . . .	6 €
DARJEELING TUNGLEE RUNGLIOT . . . . .	6 €
CEYLAN BOP . . . . .	6 €

## THÉS VERTS \ \ GREEN TEA

GREEN PASSION . . . . .	6 €
SENCHA FUKUYU . . . . .	6 €
SENCHA LEMON . . . . .	6 €
SENCHA CHERRY . . . . .	6 €

## THÉS BLEU VERT \ \ BLUE GREEN TEA

JASMIN	
JASMINE . . . . .	6 €

## THÉS FRUITS \ \ FRUITY TEA

VERGERS DES MING	
MING ORCHARDS . . . . .	6 €
HAWAII COCKTAIL	
HAWAII COCKTAIL . . . . .	6 €





MAISON  
ELLE

*par*

CINQSENS

Maison ELLE vous propose une sélection de desserts à savourer, imaginée par la pâtisserie CinqSens du chef français Nicolas Paciello.

*Maison ELLE offers you a selection of desserts to savor, imagined by the CinqSens pastry shop of French chef Nicolas Paciello.*