

*L'heure du thé*

1728

## *Les pâtisseries*

Plateau de pâtisseries créé pour le 1728 par **ARNAUD LAHRER MOF**

14 €

## *Thés "verts"*

### **1. Long Jing Impérial**

10 €

*Ce thé provient de la province de Zhejiang. De très jeunes pousses sont récoltées au printemps. L'infusion est jaune transparent, le goût moelleux et savoureux.*

### **2. Yin Zhen Bai Hao**

10 €

*Ce thé de la province de Fujian est connu depuis 1885. Le bourgeon et les deux premières feuilles sont recouverts d'un fin duvet blanc. Son infusion orangée pâle produit un parfum frais doux légèrement fruité.*

## *Thés "jaunes"*

### **3. Jun Shan Yin Zhen**

10 €

*Ce thé a pour origine la province de Hubei. Les feuilles magnifiques sont roulées à la main. Le parfum fleuri léger, d'une saveur délicate et pure.*

1728

Prix nets

2

## *Thés "oolong"*

### **4. Montagne Dongding**

12 €

*Ce thé est un vrai délice avec un arôme d'orchidée et ses feuilles sont roulées en longeur. C'est une spécialité de Taiwan.*

### **5. An Xi Tei Guan Yin**

12 €

*Ce thé de la province de Hubei est d'une finesse extraordinaire d'où son nom chinois qui se traduit par "aiguille". L'infusion est d'un vert intense, le parfum fleuri avec sa saveur délicate et pure.*

## *Thés "parfumés"*

### **6. Perles de Jasmin**

10 €

## *Thés "rouges"*

### **7. Keemun Céleste**

10 €

*Ce thé de la province d'Anhui Qimen, a une saveur onctueuse chocolatée au parfum intense d'orchidée.*

### **8. Yunnan impérial**

10 €

*Un véritable trésor, ce thé vieux de 800 ans se cultive à plus de 1.800 mètres d'altitude dans la province du Yunnan. Son goût est fruité et moelleux.*

## *Thé "noir"*

### **9. Pu Er**

10 €

*Ce thé d'une couleur rouge foncé et brillante se caractérise par un goût chaud, légèrement sucré, parfum de terre humide. Il est issu de la province de Yunnan. Il est faible en théine.*

Prix nets

## *Infusions "trio ou quator"*

**Grand restaurant (anis étoilé, serpolet, menthe, coriandre, réglisse)** 10 €

*Le trois étoiles des infusions digestives, un mélange créé par le fondateur du 1728, un bonheur pour les digestions paresseuses.*

**1728** 10 €

*Un subtil mélange de citronnelle Thaï, d'hibiscus et de roses pâles du Maroc, une création de notre maison.*

**Pompadour** 10 €

*En souvenir de cette favorite, amie des arts et voisine dans son Hôtel d'Evreux.*

*Un mélange de tilleul de printemps, verveine odorante, fleur d'oranger, camomille et hibiscus.*

## *Infusions "solo"*

**Citronnelle Thaï** 8 €

*Cette infusion est connue en Asie du Sud-Est pour ses vertus digestives. Jeunes pousses de printemps.*

**Menthe poivrée** 8 €

*Très présente, tonique, stimulante.*

**Verveine odorante** 8 €

*Cette verveine de printemps a des vertus apaisantes. Elle se marie idéalement avec la menthe poivrée.*

**Camomille** 8 €

*Cette infusion se consomme en décoction ; ses vertus sont diurétiques.*

## *Les bulles à l'heure du thé !*

<b>La coupe de champagne Roederer Brut Premier (14 cl.)</b>	19 €
<b>La coupe de champagne Roederer Brut Rosé Millésimé (14 cl.)</b>	23 €
<b>Drappier Brut Nature blanc de noirs</b> <i>100 % pinot noir, non dosé.</i>	72 €
<b>Jacques Selosse cuvée EXQUISE</b> <i>Un superbe demi-sec, le champagne des desserts par excellence. La cuvée préférée des anglo-saxons, et ils ont bien raison !</i>	169 €
<b>Veuve Clicquot VINTAGE RICH 2002</b> <i>Une cuvée surprenante par son ampleur et un bouquet intense, une finale douce et gourmande.</i>	136 €
<b>Larmandier-Bernier Rosé de saignée PREMIER CRU EXTRA-BRUT</b> <i>Un vrai rosé de saignée très long en bouche, unique à l'oeil.</i>	97 €
<b>Moscato d'Asti A. Bera 2008 puis 2009, grand vin du Piémont</b> <i>Cépage muscat, vinification et prise de mousse naturellement spontanée en bouteille. Un vin d'apéritif et de soif à redécouvrir.</i>	39 €
<b>Bugey Cerdon Renardat Fache</b> <i>Un des pétillants les plus rares et les plus naturels de France, couleur rosée à base de gamay et de poulsard rouge de l'Arbois, fermentation naturelle et méthode de vinification ancestrale.</i>	29 €

Prix nets

## *Les boissons non alcoolisées*

<i>Le café, expresso, serré ou décaféiné, servi avec son accompagnement</i>	5 €
<i>Le jus de tomate Alain Milliat, nature ou assaisonné (33 cl.)</i>	10 €
<i>Les jus et nectars de fruits Alain Milliat (33 cl.)</i>	10 €
<i>Les sodas coca-cola, Schweppes, Perrier (33 cl.)</i>	6,50 €
<i>La classique eau plate d'Evian (50cl et 100 cl)</i>	6,50€ / 8,50€
<i>La traditionnelle eau gazeuse de Badoit de Saint-Galmier (100 cl.)</i>	8,50 €
<i>La sublimissime eau gazeuse de Châteldon, Puy-de-Dôme (50 et 100 cl.)</i>	6,50 € / 9,50 €

# 1728

*Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner et le dîner  
le Samedi pour l'heure du thé et le dîner.  
Fermeture le dimanche et certains jours fériés.*

**Réservations recommandées**

**+33 (0) 1 40 17 04 77**

**[www.1728-paris.com](http://www.1728-paris.com)**

**1728** 8 rue d'Anjou Paris 8<sup>e</sup>