


NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

	Le Verre 14 cl	La Bouteille 75 cl
Vin Blanc		
Reuilly AOP <i>Domaine Tatin 2019</i>	5,00	19,00
Chablis AOP <i>Laroche 2018</i>	-	29,00
Vin Rouge		
Brouilly AOP 2019 <i>(Sans sulfites ajoutés)</i>	5,00	19,00
Pic Saint-Lou AOP <i>Mas de l'Oncle 2019</i> 	-	29,00
Vin Rosé		
IGP Alpilles 2019	5,00	19,00
Minuty Prestige 2019	-	29,00
Champagne		
Pommery Brut	8,00	42,00
Pommery Rosé	-	49,00
Ruinard Brut	-	62,00
<hr/>		
Cidre		
Cidre « Fils de Pomme Brut » - 33 cl		5,00
Cidre Doux - 75 cl		9,50
Bières		
Bière sans alcool		4,50
Corona		6,00
BapBap Originale (<i>Bière Parisienne</i>)		5,00
BapBap Blanc Bec - 33 cl		5,00
Un peu plus fort		
Martini Blanc ou Rouge - 6 cl		6,50
Pastis ou Ricard - 2 cl		5,00
Cognac XO, Vodka Grey Goose, Gin Hendricks		10,00
Whisky Nikka - 4 cl		
Vieux Pineau des Charentes, Limoncello, Amaretto, Get 27, Grand Marnier - 6 cl		8,00
Vodka Stolichaya, Gin Tanqueray, Whisky Jameson, Scotch Ballantines - 4 cl		8,00

COCKTAILS GIVRÉS

2 boules de Sorbet & 4 cl d'Alcool : **12,60**

Le Colonel : Sorbet Citron, Vodka


La Poire de Vie : Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire

Le Cassis Hop : Sorbet Cassis, Crème de Cassis

Le Nine : Sorbet Chocolat, Get 27

Le Scotty : Sorbet Griotte, Whisky

LUNCH - APÉRO - DÎNER

Toast & Rillettes de Langoustine - 90 gr	8,00
Toast & Crème Fine d'Olives Lucques Vertes - 90 gr 	8,00
Foie Gras des Landes IGP - 90gr	16,00
Gaspacho Andalou	11,00
Buratta & Tomates	12,00
Carpaccio de Boeuf (origine France) & salade	12,00
Cœur de Saumon Fumé Le Borvo - 200gr & Blini	19,00

Glacier artisanal à Paris depuis 1947, Raimo vous accueille pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Près de quatre générations d'amateurs de gastronomie givrée se sont succédées pour partager un petit moment de pur plaisir. Et surtout vérifier que « les glaces sont toujours aussi bonnes ». Bref, que rien ne change, ou alors en mieux.

Le tour de main de Raimo qui remonte au début du siècle dernier a été préservé, travaillé, amélioré avec le temps. Nous produisons à présent plus de 75 parfums de sorbets et de glaces que nous distribuons à Paris, Deauville et Saint-Tropez. Plus de 200 restaurateurs, revendeurs et traiteurs sont devenus nos clients dans toute la France..

Passionnés par notre métier, nous sélectionnons les meilleures matières premières auprès de fournisseurs qui connaissent bien notre passion de la tradition et les exigences de nos fidèles clients. C'est à ce prix que nous continuons de fabriquer des glaces et des sorbets souvent primés pour leur goût et leur texture exceptionnels.

Artisans d'un monde meilleur... pour les 75 prochaines années !

*Tous nos prix s'entendent en Euro, taxes et service compris.
La Maison regrette de ne plus accepter les chèques.*



GLACES ARTISANALES D'EXCEPTION

CARTE DU SALON DE THÉ

59-63 boulevard de Reuilly - 75012 Paris

01 43 43 70 17

www.raimo.fr

Livraison à domicile

*Ouvert tous les jours en saison de 10h00 à 22h00
Nocturnes les vendredis, samedis et veilles de fêtes, s'il fait beau.*

NOS GLACES & SORBETS

Coupe Classique :

1 boule : **5,90** - 2 boules : **8,60** - 3 boules : **10,90**
 Boule supplémentaire : **2,70**
 (également proposé en cornet)

PARFUMS DE GLACES

Amande-Orgeat	Pistache d'Iran	Noisette d'Italie
Café Espresso	Plombière	Rose
Calisson d'Aix	Praliné Maison	Réglisse
Caramel Beurre Salé ^{AB}	Rhum Raisin	Sésame Noir
Chocolat Noir	Fleur d'Oranger	Thé Vert Matcha
Chocolat au Lait	Gingembre Confit	Trois Épices
Chocolat Blanc	Gianduja	Vanille de Madagascar
	Marron Brisures	Violette

PARFUMS DE SORBETS

Abricot	Fraise ^{AB}	Myrtille Sauvage
Ananas	Framboise ^{AB}	Mûre Sauvage
Banane	Fruit de la Passion ^{AB}	Noix de Coco
Cassis de Bourgogne	Griotte	Orange
Cacao	Litchi	Pamplemousse Rose
Citron Basilic	Litchi-Rose	Pêche de Vigne
Citron Jaune ^{AB}	Mangue Alfonso ^{AB}	Poire de Saison
Fraise Feuille de Menthe	Melon	Pomme Verte
		Yuzu

AU CHOIX

Chantilly Raimo	2,20
Amandes Éfilées Grillées Maison	1,70
Sauces : Chocolat, Gelée de Groseilles, Orange - Caramel,	2,20
Coulis de Framboise	
Meringue (la pièce)	0,70

La Palette de Couleurs Raimo

8 parfums de Glaces & Sorbets
 Format dégustation
16,90
 (maximum 2 personnes)

NOS COUPES GLACÉES

Les parfums de nos coupes glacées ne sont pas modifiables

Coupe Sultana	12,40
<i>Glace Praliné, sauce Chocolat, Amandes Grillées</i>	
Café Liégeois	13,20
<i>Glace Café, Café Frappé, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Chocolat Liégeois	13,20
<i>Glace Chocolat Noir, sauce Chocolat, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Coupe Mont-Blanc	13,50
<i>Glace Vanille, Glace Marron Brisures, Meringues Raimo, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Coupe Fraise Melba ou Framboise Melba	13,80
<i>Fraises ou Framboises, Glace Vanille, Gelée de Groseille, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Meringues Royales	14,40
<i>Glace Praliné, Meringues Raimo, sauce Chocolat, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Coupe Amarena	14,40
<i>Glace Vanille, Glace Pistache, Gelée de Groseilles, Griottes Confitées, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Coupe Impératrice Sophie	14,80
<i>Sorbet Framboise, Sorbet Litchi-Rose, Meringues Raimo, Framboises Fraîches, Chantilly Raimo</i>	
Coupe Sublimes Agrumes	14,80
<i>Sorbets Citron, Orange et Pamplemousse, sauce Orange-Caramel, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	

LES DESSERTS GLACÉS

Banana Split ou Double Banana Split	14,40
<i>Banane, Glace Vanille, Glace Chocolat au Lait, Sorbet Fraise, sauce Chocolat, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Profiteroles Chocolat ou Double Profiteroles Chocolat	13,80
<i>2 Choux Pâtisseries, Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i>	
Le Vacherin du moment	14,90
<i>Vanille, Fraise, Framboise, Chocolat</i>	
Le Nougat Glacé, Coulis de Framboise	9,60
L'Entremets du moment	9,60
<i>Caràibe, Douceur, Breitz, Parfait Santiago, Séduisant...</i>	

NOS BOISSONS

Boissons Givrées - 33 cl

Café Frappé à la Glace Caramel	7,90
Ice Tea Maison, Sorbet Pêche de Vigne	8,90
Milkshake, parfums au choix (nous vous conseillons d'éviter les agrumes. Lait végétal disponible)	10,20

JUS DE FRUITS ET INFUSIONS GLACÉES

Jus de Fruits Alain Milliat - 33 cl ^{AB}	5,00
<i>Abricot Bergeron, Poire Williams, Pêche Jaune, Pomme Reinette</i>	
Jus de Fruits pressés	5,50
<i>Pamplemousse, Orange, Citron</i>	
Infusions Glacées Alain Milliat - 25 cl ^{AB}	5,00
<i>Passion-Timur, Citron Vert-Gingembre</i>	

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33 cl	4,80
Limonade, Lipton Ice Tea, Orangina - 25 cl	4,20
Schweppes Tonic ou Agrumes - 25 cl	4,20
La Pétillante Citron Vert, Alain Milliat - 25 cl ^{AB}	5,00

Eaux Minérales

Evian, San Pellegrino - 50 cl	4,50
Evian, Chateldon - 75 cl	6,00
Perrier - 33 cl	4,20

CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD

Café Espresso, allongé, décaféiné	2,40
Café Crème, Double Espresso	4,50
Chocolat Chaud à l'Ancienne	6,00

Thé Mariages Frères

5,00

Casablanca : thé vert à la menthe et à la bergamote
Chaï Chandernagor : merveilleux assemblage de thé noir et d'épices
Marco Polo : thé noir au goût fleuri et fruité
Milky Blue : thé bleu aux notes de marron glacé et crème pâtissière
Rouge Bourbon : rooibos sans théine aux notes vanillées
Thé sur le Nil : thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes
Thé à l'Opéra : thé vert à la note douce de vanille et de fruits rouges
Verbena Citriodora : infusion verveine et note de cédrat confit
Vert Provence : thé vert au goût fleuri et fruité
Wedding Imperial : thé noir aux notes gourmandes de chocolat et caramel

