



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 | Régliasse |
| Caramel Beurre Salé  | 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  | Myrtille Sauvage |
| Ananas | Framboise  | Mûre Sauvage |
| Banane | Fruit de la Passion  | Noix de Coco |
| Cassis de Bourgogne | Griotte | Orange |
| Cacao | Litchi | Pamplemousse Rose |
| Citron Basilic | Litchi-Rose | Pêche de Vigne |
| Citron Jaune  | Mangue Alfonso  | 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 (<i>la pièce</i>) | 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 Confites, 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> | |
| | <i>double</i> |
| | 23,40 |
| Profiteroles Chocolat ou Double Profiteroles Chocolat | 13,80 |
| <i>2 Choux Pâtisseries, Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly Raimo, Amandes Grillées</i> | |
| | <i>double</i> |
| | 22,80 |
| 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>Caraiïbe, 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 (<i>nous vous conseillons d'éviter les agrumes. Lait végétal disponible</i>) | 10,20 |

JUS DE FRUITS ET INFUSIONS GLACÉES

| | |
|--|------|
| Jus de Fruits Alain Milliat - 33 cl  | 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  | 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  | 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 |

The 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



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 |

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 Whisky Nikka - 4 cl | 10,00 |
| 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.*