

T' Cup

It's always T Time



Bienvenue chez nous !!

T' Cup est avant tout une affaire de famille. Une mère et sa fille

passionnées par le thé et l'Angleterre.

Après avoir vécu à Londres nous avons décidé de rendre l'Afternoon tea accessible à tous les amoureux de cette tradition typiquement anglaise, ainsi que de vous faire découvrir leur gastronomie.

C'est donc dans cet esprit que nous vous recevons, comme à la maison.

Nous espérons que vous passerez un bon moment en notre compagnie

et vous invitons à partager ces moments sur nos différentes plateformes (et en vous rappelant que des personnes se trouvent derrière les écrans ^^) :



@tcupparis

Lunch

Chicken Potpie 18.00 €

La comfort food par excellence ! Mijoté de poulet aux légumes crémeux, recouvert de feuilletage doré au four, salade

Steak & mushrooms pie 19.00 €

The plat des Pubs Anglo-Saxons. Viande de bœuf mijoté à la bière brune, champignons recouvert d'une pâte, salade

Curry d'hiver 18.00 €

Un des plats préférés outre-Manche. Patates douces, chou-fleur, butternut, pois chiche, carottes et haricots verts servi sur un riz au jasmin et agrémenté de graines de courge.

Winter Burger 15.00 €

Viande de bœuf, reblochon AOP, oignons caramélisés, roquette et sauce maison, salade

Falafel Burger 14.00 €

Falafels, mayonnaise ail-persil, choux rouges, pickles d'oignons rouges, tomate, salade

Grilled cheese 14.00 €

Sandwich à la tourte au levain toastée au beurre, 4 fromages, oignons confits, salade

Sides:

Sweet potatoes cajun 4€

Potatoes 4 €

Pickles (concombre) 3€

Suppléments:

(Uniquement avec plats)

Saumon mariné 3€

Œuf poché 1.5€

Œuf Bénédicte 2.5€

Bacon de veau ☉ 3€

Menu T'Kid:

Grilled Cheese ou muffin burger

Jus de fruits pomme ou fraise

12€

T'Brunch 30 €

2 scones, beurre et confitures

1 Boisson chaude (sur sélection hors **)

1 Boisson froide

(Orange pressée, jus de pomme ou fraise, thé glacé maison

(voir au dos))

Au choix:

Assiette 1

Saucisses de volaille et bacon de veau®, œuf au plat, beans, champignons, tomate, toasts
(œufs brouillés à la place de au plat +2€)

Assiette 2

English muffins, saumon mariné maison, 2 œufs
Bénédicte, smoked paprika, salade
(Bacon de veau à la place du saumon + 2€)

Assiette à température ambiante

Assiette 3

Curry d'hiver
(voir détails dans Lunch)

Dessert

Demandez à votre serveur en fin de repas :)

Afternoon Tea 23 €

Servi entre 16h et 19h

Thé au choix

(+ 2€ pour toute autre boisson chaude et 3€ pour un viennois)

2 Scones, Confitures

6 Finger sandwiches

Gâteau à choisir dans la sélection du jour

Thés d'origine verts :

Bancha Bio

Désaltérant, ce thé vert du Japon doit sa saveur unique et son goût délicat en bouche à sa récolte, réalisée en octobre, dernière de l'année.

Genmaicha

Mélange de thé du Japon et de riz grillé - Idéal pour repas salé

Grand Jasmin Chun Feng

Un des meilleurs thés de Chine, d'une grande subtilité. Les fleurs ont été retirées à la main pour ne pas donner d'amertume à l'infusion.

Mélanges verts parfumés :

Fleur de Geisha

Thé vert de Chine parfumé à la fleur de cerisier.

Menthe Bio

Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe.

Vive le thé Bio

Thé vert de Chine parfumé (gingembre, agrumes)

Paris for Her

Les notes de rose, de framboise, de litchi s'accordent parfaitement pour un mélange floral et gourmand

Merveilleux

Ce thé est associé à des notes gourmandes d'amandes caramélisées et de pistache

Louvre côté jardin

Thé aux notes de pommes, de prune et de coing

Détox Brésilienne Bio

Mélange qui associe les bienfaits détox et vivifiants du thé vert, du maté, de l'açaï et de la guarana, à la gourmandise acidulée du fruit de la passion.

Thés blancs :

Bai Mu Dan

Ce très beau thé blanc de Chine au goût boisé rappelle les fruits mûrs de l'automne comme la noisette et la châtaigne.

Mille et une nuits

Délicatement parfumé, il évoque la rose, la fleur d'oranger et les fruits rouges. Ce Bai Mu Dan est agrémenté de pétales de carthame et de morceaux de fraises

Sans théine :

Jardins à la Française Bio

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de murier

Détox Scandinave Bio

Pomme, bouleau, betterave, argousier, sureau, cranberry, myrtille

Prétoria

Thé rouge au parfum gourmand de cerise sauvage

Rooibos des Vahinés

La vanille et l'amande marient leurs parfums pour un mélange suave et chaleureux.

Herboriste N° 46 Bio

Camomille, Pommes, épices

Thés d'origine noirs :

Big Ben Bio (English breakfast)

Mélange de 2 thés (Yunnan et Assam), doux et tonique, rond et épicé -

Golden smoke

Thé noir de Chine aux notes fumées

Margaret's Hope (Darjeeling)

Thé noir d'Inde fruité, tonique et sombre

Saint James

Grand jardin prestigieux du Sri Lanka (Ceylan), Infusion légère et cuivrée -

Mélanges noirs parfumés :

Amants

Mélange de thé noir du Sri Lanka et de Chine, pomme, amande, cannelle, vanille et une pointe de gingembre.

Chai Impérial

Thé noir (Chine), gingembre, écorces d'orange, cardamome, cannelle, clou de girofle, baies roses, arôme naturel cannelle, pétales de carthame, arôme gingembre

4 fruits rouges

A dominante fruitée et gourmande, ce thé noir est associé à la fraise, framboise, cerise et à la groseille pour un instant de plaisir.

Montagne bleue

Les notes évoquant le miel, la lavande, les bleuets, la fraise et la rhubarbe se marient à merveille à l'intensité du thé noir

Blue of London

Earl Grey d'exception qui associé l'excellent Yunnan à une bergamote fraîche et délicate. Un mélange remarquable d'équilibre et de finesse

Gout Russe 7 agrumes

Mélange de thé noir (Sri Lanka et Chine) et d'agrumes.

Thés Wu Long :

Songes

Cet oolong de Chine et Taïwan est rehaussé d'écorces de citron, de pétales de carthame, lavande et mauve.

Bao Zhong Impérial

Cet oolong délicat fait partie des thés les plus célèbres de Taïwan. Ses délicieuses notes sont florales et presque poivrées.

Boissons chaudes

Cafés (café Massaya BIO)

Expresso/ décaféiné 2,50€

Allongé / noisette 3,00€

Double Expresso 4,50€

Latte 5,00€

Cappuccino 6,00€

Chocolats

Chocolat chaud 6,00€

Chocolat viennois ** 7,00€

Lait chaud 4,00€

Supplément petit pot de lait 0.50€

Latte

Chai Latte 5,00€

Matcha Bio Latte 5,00€

Supplément lait végétal 0.50€

Boissons fraîches

Frappés

Latté frappé ** 6,00€

Café frappé ** 5,00€

Thés glacés Maison: 6,00€

Thé noir purée de fruit (framboise ou fruits de la passion)

Thé vert gingembre, citron, menthe

Infusion hibiscus

Rooibos épicé purée de mangue

Sodas**

Coca Cola/ zéro 33cl 5,00€

Jus

Jus de fruits artisanal Patrick FONT** 25cl 5,50€

Orange pressée 6,00€

Eaux

	50cl	100cl
Evian**	4,50€	8,00€
San Pellegrino**	4,50€	8,00€

BIERES

Brewdog IPA 33cl: Ale blonde amère 7.00€

Bière pression blonde "Ginette" BIO 25cl 5.00€

VINS

Vins rouges	12cl	75cl
Coteaux Bourguignons AOC Frais et croquant	5,00€	22,00€
Chinon AOC Fruité et aromatique	7,00€	30,00€

- Clos des Marronniers Val de Loire

Vins blancs

Côtes du Rhône AOC Rond et fruité-	5,50€	24,00€
Chardonnay Bourgogne AOP Minéral et élégant	7,00€	35,00€

Vins rosés

Méditerranée IGP Frais et expressif	5,00€	23,00€
-------------------------------------	-------	--------

Champagne Trichet

Authentique Brut	15cl	75cl
	9,00€	70,00€