

# T'Cup

*It's always T Time*



## Afternoon Tea 28€

Servi entre 15h et 19h

Thé au choix

(+ 2€ pour toute autre boisson chaude et 3€ pour un viennois en remplacement du thé)

2 Scones, Confitures, crème d'Isigny

6 Finger sandwiches

- Saumon mariné maison, fromage frais à l'aneth

- Concombre, beurre, et menthe

- Œufs, mayonnaise, cornichons, échalotes

Gâteau à choisir dans les gâteaux à 6€.  
Un supplément sera demandé pour tout autre  
gâteau, selon disponibilité

## Lunch

### *Curry de la mer 24.00 €*

Un curry doux et parfumé inspiré de notre restaurant londonien préféré.  
Crevettes, poisson blanc, patate douce, poivron rouge, épinards, coriandre,  
riz jasmin.

### *Garden Chicken potpie 21.00€*

Un classique de la comfort food britannique.  
Poulet mijoté, poireaux, petits pois, moutarde, estragon, persil, pâte  
croustillante.

### *Coronation Caesar salad 20.00€*

Une César revisitée à la coronationchicken, plat officiel du couronnement  
d'Elisabeth II. Pouletau curry doux et chutney d'abricots, salade iceberg,  
tomates séchées, parmesan, œuf dur, panko grillé et notre sauce César

### *Salmon salad 22.00 €*

Mesclun, tartare de saumon frais, saumon mariné maison, œuf poché,  
tomates cerise, agrumes, sauce citronnée.

### *Goat cheese salad 20.00 €*

Salade inspirée de notre restaurant préféré à Doolin en Irlande.  
Mesclun, chèvre chaud, betteraves, poires pochées, noix, miel, sauce  
balsamique.

### *Lentil, Quinoa & Spinach salad 20.00 €*

Une salade fraîche et naturellement gourmande.

Lentilles vertes, quinoa, pousses d'épinards, œuf poché, graines.

### *Artichoke coronation quiche 18.00 €*

Une quiche inspirée du plat officiel du couronnement du Roi Charles III  
Epinards, artichauts, fèves, cheddar, estragon, accompagnée de salade.

### *Pesto Grilled cheese 18.00 €*

Pain au levain toasté, pesto maison, fromages, tomates séchées,  
accompagné de salade.

### *T'Burger 21.00€*

Un classique des pubs British! Steak de bœuf, cheddar, bacon de veau,  
salade, oignon, sauce burger maison, accompagné de pommes de terres  
sautées & salade

## T'Brunch 34 €

2 scones, beurre et confitures

1 Boisson chaude (sur sélection hors \*\*)

1 Boisson froide

(Orange pressée, citronnade, jus de pomme ou  
fraise, thé glacé maison (voir au dos))

### *Au choix:*

*Pour les petites faims, uniquement l'assiette à 18 €*

### *Full English Breakfast*

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

### *Salmon English muffins*

English muffins, saumon mariné maison,  
2 œufs Bénédicté, salade  
Assiette à température ambiante

(Bacon de veau à la place du saumon +2€)

### *Truffled Egg Florentine*

English muffins, épinards à la crème,  
œufs pochés et hollandaise truffée  
(saumon mariné +3.5€)

### *Dessert*

- Brioche perdue au caramel beurre salé & noix
- Fondant au chocolat & cœur de pistache
- Panna cotta citron vert & purée de mangue
- Sinon expresso, allongé ou thé

Mimosa 8€

## Menu T'Kid 13 €

(- de 10 ans)

Omelette au fromage ou

English muffin cheeseburger, ketchup avec  
pommes de terre sautées

Jus de fruits pomme fraise

# T'Cup

It's always T Time



## HORAIRES

Du mardi au dimanche  
de 10h à 19h

## HORAIRES DE CUISINE

Du mardi au vendredi  
de 10h à 14h40

Samedi et dimanche  
de 10h à 16h30

## PETIT DEJUNER

Du mardi au vendredi  
de 10h à 11h40  
Une carte est disponible à  
l'intérieur

## THÉS 6.50€

Sélection de 29 thés by Palais des Thés à  
découvrir à l'intérieur

## CAFES OU CHOCOLATS

### Cafés (café Massaya BIO)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Expresso/ décaféiné | 2,50€ |
| Double Expresso     | 5,00€ |
| Latte               | 5,50€ |
| Cappuccino          | 6,00€ |

### Chocolats

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Chocolat chaud       | 7,00€ |
| Chocolat viennois ** | 8,00€ |
| Lait chaud           | 5,00€ |

**Lattés de saison (viennois +1€) quantité journalière limitée** 7,00€

*Pistache latté (lait, café, purée de pistache)\*\**  
*Rose latté (lait, thé noir, cardamome, sirop de rose)\*\**  
*Ube latté (lait, ube. Doux, légèrement vanillé et couleur violette naturelle)\*\**

### Boissons fraîches

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Café glacé                              | 6,00€ |
| Latte glacé                             | 7,00€ |
| Dalgona (lait, mousse de café sucrée)** | 7,00€ |

Supplément petit pot de lait 0.50€  
 Supplément lait avoine 0.50€

## PÂTISSERIES

La sélection du jour est disponible à  
l'intérieur, vous pouvez y retrouver  
les scones, le brownie, le cheese cake,  
le carrot cake et d'autres douceurs

## Boissons fraîches

### Thés glacés Maison:

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Thé noir purée de fruit framboise      | 6,50€ |
| Thé vert gingembre, citron, menthe     |       |
| Rooibos passion épicé, purée de mangue |       |
| Hibiscus (bissap)                      |       |

### Sodas\*\*

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Coca Cola/ zéro 33cl | 5,50€ |
|----------------------|-------|

### Jus 25cl

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Pommes ou fraise                                            | 6,00€ |
| Orange pressée                                              | 7,00€ |
| Citronnade maison (Citron, menthe, miel et fleur d'oranger) | 7,00€ |

### Eaux

|                  | 50cl  | 100cl |
|------------------|-------|-------|
| Evian**          | 5,00€ | 8,00€ |
| San Pellegrino** | 5,00€ | 8,00€ |

## BIÈRES

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Brewdog IPA 33cl : Ale blonde amère | 7,00 € |
|-------------------------------------|--------|

## VINS

### Vins rouges

|                                 | 12cl  | 75cl   |
|---------------------------------|-------|--------|
| Coteaux Bourguignons AOC        | 6,00€ | 32,00€ |
| Frais et croquant Maison Trenel |       |        |

### Côtes du Roussillon Villages AOC

|                           |       |        |
|---------------------------|-------|--------|
| Gourmand et avec du corps | 6,00€ | 32,00€ |
| Domaine de Bila-Haut      |       |        |

### Vin blanc

|                                  |       |        |
|----------------------------------|-------|--------|
| Beaujolais blanc AOC Chardonay - | 6,50€ | 33,00€ |
| Frais et exotique Maison Trenel  |       |        |

### Vin rosé

|                                            |       |        |
|--------------------------------------------|-------|--------|
| Cotes de Provence AOP Frais et expressif - | 6,50€ | 33,00€ |
| Château de Ferrages - Roumery              |       |        |

## COCKTAILS

|                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| Aperol Spritz (Aperol 6cl, Prosecco, eau gazeuse)            | 11,00 € |
| Saint Germain Spritz (St Germain 6cl, prosecco, eau gazeuse) |         |
| Pimm's Cup (Pimm's 6cl, limonade, citron, concombre)         |         |

## CHAMPAGNE Trichet

|                  | 10cl   | 75cl   |
|------------------|--------|--------|
| Authentique Brut | 10,00€ | 65,00€ |