

T'Cup

It's always T Time



Afternoon Tea 28€

Servi entre 16h 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. Poulet au 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 Bénédictine, 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 DEJEUNER

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

Pistache latté (lait, café, purée de pistache)**	7,00€
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

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

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

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