

T' Cup

It's always T Time



Afternoon Tea 26€

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

6 Finger sandwiches

Saumon mariné maison, beurre et citron

confit

- Concombre, beurre, et menthe

Œufs, mayonnaise, cornichons, échalotes

Gâteau à choisir dans la sélection du jour

Lunch

Chicken Potpie 20.00 €

La comfort food par excellence ! Mijoté de poulet aux poireaux crémeux, recouvert de feuilletage doré au four, accompagné de mesclun

Steak & mushrooms pie 21.00 €

The plat des Pubs Anglo-Saxons. Viande de bœuf et champignons mijotés à la bière brune, recouvert d'une pâte brisée accompagné de mesclun

Coronation quiche 18.00 €

Le plat officiel du couronnement du Roi Charles III
Quiche aux épinards, fèves, cheddar et estragon, accompagné de mesclun

Fish cake au saumon 22.00 €

Galette de saumon, pommes de terre, fondue de poireaux et citron confit, accompagné d'une purée de patates douces et d'une sauce citron

Salade lentilles, quinoa & épinards 19.00 €

Lentilles vertes, quinoa, pousses d'épinards, œuf poché et graines de tournesol

Ducky Duck 25.00 €

Magret de canard, pommes caramélisées et déglacées au cidre accompagné de gratin dauphinois

Grilled cheese 18.00 €

Sandwich à la tourte au levain toastée au beurre, Cheddar, mozzarella, oignons confits, accompagné de mesclun

(Supplément bacon de dinde +3€)

Winter Burger 19.00 €

Un autre classique des pubs! Steak de bœuf, Cheddar, oignons caramélisés, roquette et sauce maison accompagné de pommes de terres sautées et de mesclun

(Supplément bacon de dinde +3€)

Camembert rôti au Romarin et aux noix

19.00 €

Pour les amoureux de fromage. Accompagné de mesclun et de toast

T'Brunch 34 €

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:

Pour les petites faïms, uniquement l'assiette à 18 €

Assiette 1

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

Assiette 2

English muffins, saumon mariné maison ou bacon de dinde, 2 œufs Bénédicte, smoked paprika, salade

Assiette à température ambiante

Assiette 3

Hummus toast avec champignons poêlés et éclats de châtaignes
(saumon marine ou bacon de dinde +3€)

Dessert

Demandez à votre serveur en fin de repas :)

Ou espresso, allongé ou thé

Mimosa 8€

Menu T'Kid 13 €

(- de 12 ans)

Omelette au fromage
ou Saucisses de volaille et pommes de terre sautées

Jus de fruits pomme ou fraise

T'cup

It's always T Time



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 7€

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	6,50€

Chocolats

Chocolat chaud	7,00€
Chocolat viennois **	8,00€
Lait chaud	4,50€
Matcha Latte	7,00€

Chai Latte (lait, et thé infusés aux épices, sucre)** Quantité
journalière limitée (viennois +1€) 7,00€

Pumpkin spice latté (lait,café, purée de citrouille et épices)**
(viennois +1€) 7,00€

Supplément petit pot de lait 0,50€
Supplément lait végétal 0,50€

PÂTISSERIES

Une carte est disponible à l'intérieur

Boissons fraîches

Thés glacés Maison:

Thé noir purée de fruit framboise	6,00€
Thé vert gingembre, citron, menthe	
Infusion hibiscus	
Rooibos passion épice, purée de mangue	

Sodas**

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

Jus 25cl

Pommes ou fraise	6,00€
Orange pressée	

Eaux

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

BIERES

Bière pression blonde "Ginette" BIO 25cl 5.00 €

VINS

Vins rouges

<u>Coteaux Bourguignons AOC</u>	6,00€	27,00€
Frais et croquant Maison Trenel		

Côtes du Roussillon Villages AOC

Gourmand et avec du corps	7,00€	28,00€
Domaine de <i>Bila-Haut</i>		

Vins blancs

<u>Clairette de Die AOC Biodynamie-</u>	7,50€	34,00€
Effervescent, sucré & frais		
Maison M.Chapoutier		
<u>Beaujolais blanc AOC Chardonay -</u>	7,00€	30,00€
Frais et exotique Maison Trenel		

Champagne Trichet

Authentique Brut	15cl 9,00€	75cl 80,00€
------------------	---------------	----------------