

## T' Cup

It's always T Time



## Afternoon Tea 24€

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, cream cheese et citron confit
- Beurre, concombre et menthe
- Œufs, mayonnaise, cornichons, échalotes

Gâteau à choisir dans la sélection du jour

## Champagne afternoon Tea 32€

Afternoon tea avec une coupe de Champagne Pierre Trichet

## Lunch

### Summer Burger 16.00 €

Viande de bœuf, cheddar et mozzarella, pesto maison  
Tomates confites, salade, oignons rouges

(Supplément bacon de veau +3€)

### Veggie Burger 16.00 €

Steak de haricots noirs, oignons, poivron, ail, fêta, œuf, sauce worcester, sauce barbecue maison épicée, coleslaw

### Camembert rôti 18.00 €

Romarin, miel et noix servi avec toasts et salade

### Fish cake 19.00 €

Galette de saumon et haddock pochés, pommes de terre, persil et oignons, œuf poché, sur un lit d'épinards à la crème

### La Salmon 19.00 €

saumon mariné maison, mesclun, agrumes et sauce raifort

(Supplément Œuf poché + 1.5€)

### Coronation Club sandwich 19.00€

Poulet mariné au chutney de mangue & curry, tomate, salade

### Pink Hummus Toast 16.00 €

Tartine de Hummus à la betterave, fêta, graines de grenade, pickles d'oignons rouges, ciboulette, pois chiche

(Œuf poché + 1.5€ / saumon marine +3€)

### Grilled cheese 16.00 €

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

Sides:

Pommes de terre sautées 4 €

Pickles (concombre) 3€

Coleslaw 3€

## T'Brunch 32 €

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**

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

**Assiette 2**

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

**Assiette à température ambiante**

**Assiette 3**

Pink hummus toast (Œuf poché + 1.5€ / saumon marine +3€)

Dessert

Demandez à votre serveur en fin de repas :)

Ou expresso, allongé ou thé

Mimosa 7€

## Menu T'Kid 12 €

Omelette ou muffin burger  
Jus de fruits pomme ou fraise

**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 Getsha**  
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

**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.

**CAPES OU CHOCOLATS**

**Cafés (café Massaya BIO)**  
Expresso/ décaféiné / allongé 2,50€  
Double Expresso 4,50€  
Latte 5,00€  
Cappuccino 6,00€

**Chocolats**  
Chocolat chaud 6,00€  
Chocolat viennois \*\* 7,00€  
Lait chaud 4,00€

**Latte**  
Chai Latte 5,00€  
Matcha Bio Latte 5,00€

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

**Boissons fraîches**

**Frappés**  
Latté / Matcha latté / Chai latté \*\* 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 cerises sauvages, purée de mangue

**Sodas\*\***  
Coca Cola/ zéro 33cl 5,00€

**Kombuccha\*\*25cl** 6,50€  
Cerise & hibiscus  
Gingembre & Yuzu  
Menthe & citron vert  
Agrumes & curcuma

**Jus**  
Jus de fruits artisanal Patrick FONT \*\* 25cl 5,50€  
Orange pressée 6,00€

**Eaux**  
Evian\*\* 50cl 4,50€ 100cl 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** 15cl 75cl  
Authentique Brut 9,00€ 70,00€