

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

Guinness beef stew 24.00 €

The plat des Pubs anglosaxons. Celui-ci est inspiré de notre dernier voyage à Dublin.
Bœuf mijoté au four à la Guinness, petits légumes et accompagné de purée crémeuse

Chicken potpie 21.00€

La comfortfood par excellence ! Mijoté de poulet à la crème de champignons, champignons de Paris et estragon, recouvert de feuilletage doré au four, accompagné de mesclun

Winter Burger 19.00 €

Un autre classique des pubs ! Celui-ci est directement inspiré de notre préféré à Galway, Steak de bœuf, Cheddar, bacon jam (veau), sauce burger maison, accompagné de pommes de terres sautées et de mesclun

Crabfish cake 23.00 €

Plat signature de notre restaurant londonien préféré revisité : Galette de chair de crabe, pommes de terre, persil, citron confit et oignons verts servi avec purée d'épinards, légumes et sauce aux herbes.

Salade lentilles, quinoa & épinards 20.00 €

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

Artichoke coronation quiche 18.00 €

Le plat officiel du couronnement du Roi Charles III revisité
Quiche aux épinards, artichauts, fèves, cheddar et estragon

Grilled cheese 18.00 €

Sandwich à la tourte au levain toastée, cheddar, mozzarella, oignons confits, accompagné de mesclun. Gourmandise garantie.

Goat cheese salad 20.00 €

Plat inspiré de notre restaurant préféré à Doolin.
Fromage de chèvre rôti au miel, perles de balsamique, betteraves, poires pochées, mesclun et noix

Camembert rôti au Romarin et aux noix 19.00 €

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

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 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 ou bacon de dinde, 2 œufs Bénédictine, smoked paprika, salade
Assiette à température ambiante

Forrest hummus toast

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

Dessert

- Cheese cake à la citrouille et caramel beurre salé
- Pain perdu au chocolat, sauce chocolat et crème anglaise
- Fontainebleau avec compotée de pommes et crumble
- Sinon expresso, allongé ou thé

Mimosa 8€

Menu T'Kid 13 €

(- de 10 ans)

Omelette au fromage ou

Saucisses de volaille purée et petits pois
Jus de fruits pomme ou 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	6,50€

Chocolats

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

Lattés de saison (viennois +1€) quantité journalière limitée

Peanut butter latte (lait, café, beurre de cacahuète, vanille, sirop d'érable)**	7,00€
Pumpkinspice latte (lait, purée de pumpkin, épices, vanille)**	7,00€
London fog (lait, Earl grey, vanille)**	7,00€
Chai Latte (lait, chai, épices chai)**	7,00€

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

PÂTISSERIES

Une carte est disponible à l'intérieur

Boissons fraîches

Thés glacés Maison:

Thé noir purée de fruit framboise	7,00€
Thé vert gingembre, citron, menthe	
Rooibos passion épicé, 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€

BIÈRES

Brewdog IPA 33cl: Ale blonde amère	7.00 €
------------------------------------	--------

VINS

Vins rouges

Coteaux Bourguignons AOC	6,50€	28,00€
Frais et croquant Maison Trenel		

Côtes du Roussillon Villages AOC

Gourmand et avec du corps	7,00€	30,00€
Domaine de Bila-Haut		

Vins blancs

Clairette de Die AOC Biodynamie- Effervescent, sucré & frais	7,50€	34,00€
---	-------	--------

Maison M.Chapoutier

Beaujolais blanc AOC Chardonay - Frais et exotique Maison Trenel	7.00€	30,00€
---	-------	--------

Champagne Trichet

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