

T' Cup

It's always T Time



Afternoon Tea 25€

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

Poulet à la sauge et au cidre 21.00 €

Cuisse de poulet Fermier rôti (Label Rouge), sauce à la sauge et au cidre, purée de pommes de terre et de fond d'artichaut et artichaut grillé

Salade d'Agrabah 19.00 €

Perles de couscous, Halloumi au Zaatar, Fruit de saison, chou rouge, concombre, poivron rouge, oignon rouge, graines de grenade et vinaigrette au tahini

(Œuf poché + 1.5€)

Coronation Cesar 19.00 €

Salade César avec poulet mariné au chutney d'abricots, croutons, iceberg, tomates séchées, parmesan, œuf dur

Steak & mushrooms pie 20.00 €

The plat des Pubs Anglo-Saxons. Viande de bœuf mijoté à la bière brune, champignons recouvert d'une pâte, salade

Saumon fish cake 19.00 €

Plat signature de notre restaurant londonien préféré: Galette de saumon poché, pommes de terre, persil et oignons, œuf poché servi sur un lit d'écrasé de petit-pois

Sardines à l'harissa 18.00 €

Sardines mariné à l'harissa avec une salade de pommes de terre nouvelles, fenouil et citron confit, accompagné d'une sauce verte

Méditerranéenne Hummus Toast 17.00 €

Tartine de Hummus, poivrons rouges et tomates confites parfumés au zaatar, graines de tournesol, pois chiche poêlés

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

Grilled cheese 17.00 €

Sandwich à la tourte au levain toastée au beurre, 4 fromages,

Tomates séchées avec salade (bacon de dinde +2€)

Summer Burger 17.00 €

Viande de bœuf, cheddar et mozzarella, pesto maison

Tomates confites, salade, oignons rouges

(bacon de dinde +2€)

Camembert rôti figues et noix 19€

Pour les amoureux de fromage. Accompagné de toasts et salade

T'Brunch 33 €

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 dinde, 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
Bénédictine, smoked paprika, salade
(Bacon de dinde à la place du saumon + 2€)

Assiette à température ambiante

Assiette 3

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

Dessert

Demandez à votre serveur en fin de repas :)

Ou expresso, 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

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 Geisha

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

Louvre côté jardin

Thé aux notes de pommes, de prune et de coing

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

Rooibos Prétoria

Thé rouge au parfum gourmand de cerise sauvage

Rooibos des Volcans

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 associe 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€ |

Matcha Bio Latte

| | |
|--|-------|
| | 6,00€ |
|--|-------|

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

Boissons fraîches

Frappés

| | |
|-----------------|-------|
| Latté | 6,00€ |
| Matcha latté ** | 7,00€ |
| Café frappé ** | 5,00€ |

Thés glacés Maison:

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

Sodas**

| | |
|----------------------|-------|
| Coca Cola/ zéro 33cl | 5,00€ |
|----------------------|-------|

Jus

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

Eaux

| | | |
|------------------|-------------|--------------|
| | 50cl | 100cl |
| Evian** | 4,50€ | 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 | 5,50€ | 24,00€ |
| 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 | 6,00€ | 25,00€ |
|-------------------------------------|-------|--------|

Champagne Trichet

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