

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

Sausage and mash 20.00 €

So British ! Saucisses de volaille avec purée de pommes de terre, petits pois, oignons caramélisés et sauce gravy of course

Beef Guinness stew 21.00 €

The plat des Pubs anglosaxons. Boeuf mijoté au four à la Guinness accompagné de colcannon (typiquement Irish: écrasé de pommes de terre et chou vert)

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

Camembert rôti 18.00 €

Romarin, miel et noix servi avec toasts et salade

Salade lentilles, quinoa & épinards 19.00 €

Lentilles vertes, quinoa rouge, pousses d'épinards, fêta et graines de tournesol

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

Butternut Hummus Toast 17.00 €

Tartine de Hummus à la butternut, ricotta parfumée au sésame, noisettes, graines de tournesol et pois chiche grillés

(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

(Supplément bacon de veau +3€)

Winter Burger 16.00 €

Viande Notre classique! Steak de bœuf, reblochon AOP, oignons caramélisés, roquette et sauce maison servi avec de la salade

(Supplément bacon de veau +3€)

Sides: (uniquement avec les plats)

Pommes de terre sautées 4 €

Pickles (concombre) 3€

Salade 4€

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

Assiette à température ambiante

Assiette 3

Butternut 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 :

Baï 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 Baï 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

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	5,00€	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€

Champagne Trichet

Authentique Brut	15cl	75cl
	9,00€	70,00€