

T'Cup

Notre carte

T'Food

T'Drink

Tous nos plats et sauces sont faits maison.					
Nos entrées			Boissons chaudes		
Soupe de saison	9€		Expresso /décaféiné		2,50€
Selon légumes du jour			Double expresso		4€50
Herring and potatoes salad	10€		Grand crème		5€
Hareng, pommes de terre, carottes, oignons			Cappuccino		6€
Shallots and Goat cheese pie	9€		Chocolat nature		6€
Tarte aux échalotes et au chèvre frais			Chocolat viennois		7€
Rillettes de canard confit	12€		Lait chaud		4€
accompagnées de condiments et de toasts					
Gravlax de saumon	10€		Boissons froides		
Saumon mariné maison, crème raifort, sauce matcha			Thé glacé maison		5€
Nos plats			Sodas		
Chicken Potpie (feuilleté au poulet)	18€		Coca 33cl		5€
Poulet, carottes, petits pois, champignons, pâte feuilletée, accompagné de salade			Coca zéro 33cl		5€
Ducky Duck	23€		Schweppes tonic / agrum 25cl		5€
Magret de canard, sauce cranberry, gratin dauphinois			Limonade artisanale 33cl		5€
Beef and Guinness stew	19€		Jus		
Boeuf mijoté à la Guinness accompagné de polenta			Jus de fruits 25cl		4,5€
Camembert rôti romarin et au miel	19€		Orange pressée		6€
Parfumé au romarin, noix et miel, accompagné de toasts et salade			Eaux		
Sausage and mash	18€		Evian 50 cl		4,5€
Saucisses de volaille, écrasé de patates douces, petits pois et sauce gravy			Evian 100 cl		8€
Filet de bar croustillant coco et sauce matcha	23€		San Pellegrino 50 cl		4,50€
Accompagné de pommes de terre sautées			San Pellegrino 100 cl		8€
Entrecôte grillée et son jus au thé fumé	25€		Perrier 33 cl		5€
Accompagnée de pommes de terre sautées et de jeunes pousses			Sirop		3€
Winter Burger (option Spicy +0,50€, bacon de veau +3€)	19€		Bières 33cl		
Steack haché, oignons confits, reblochon,salade, accompagné de pommes de terre sautées, coleslaw et cornichon			London Pride/ Brewdog(IPA/pale ale/red ale/lagger)/ Brewdog gluten free		7€
Curry d'hiver	18€		Cider Aspoll 33cl		7€
Patates douces, chou-fleur, butternut, pois chiche avec riz basmati et jasmin			Vins rouges		
Menu T'Kids (moins de 10 ans)	12€			Verre 12 cl	75 cl
Saucisses ou steak haché servi avec des légumes, jus de pommes			Trenel_ Côteaux Bourguignons AOC	4,5€	19€
			Les vignes de Bila-haut- Côtes du Roussilon AOC	5€	23€
			Château des Ferrages - "Roumerly" C.de Provence AOC		27€
			Chinon - Clos des Marronniers - Val de Loire AOC	6,50€	30€
			Châteauneuf du pape		45€
			Vins blancs		
			Riesling - Allemagne Baden Baden	5€	21€
			Belleruche blanche - Côtes du Rhône AOC	5,50€	23€
			Les granges de Mirabel (biodynamie)- (IGP Ardèche)		30€
			Vins rosés		
			Côte de Provence AOC		33€
			Champagnes		
			Trichet Authentique - Brut	9€	70€
			Trichet Héritage - Blanc de Blancs	11€	90€
			Cocktails		
			Pimm's Cup (Pimm's 6cl, limonade, citron, concombre)		10€
			Moji'T (rhum 6cl, menthe, thé au jasmin, citron, San Pé)		10€

Les Thés by Palais des thés

Thés d’origine noirs			Mélanges parfumés		
Big Ben (English breakfast)	5,50€		Thé des Amants		5,50€
Mélange de 2 thés (Yunnan et Assam), doux et tonique, rond et épicé - Idéal le matin			Mélange de thé noir, pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre.		
Grand Yunnan Impérial	6€		Bao Zhong Impérial		5,50€
Thé de Chine fleuri et doux - Remplace avantageusement le café			Oolong de Taiwan		
Golden Smoke	5,50€		Thé des Concubines		5,50€
Margaret’s Hope (Darjeeling)	5,50€		Mélange parfumé de thé vert, de thé noir, agrémenté de pétales de rose et morceaux de fruits		
Thé fruité, tonique et sombre - Idéal le matin			Thé du Hammam (fruits rouges)		6€
Saint James	5,50€		Thé vert parfumé (rose, datte verte, fruits rouges et fleur d’oranger)		
Grand jardin prestigieux du Sri Lanka (Ceylan), Infusion légère et cuivrée - Idéal le matin			Thé des Lords (Earl Grey)		5,50€
Thés d’origine verts			Earl Grey au parfum bergamote prononcé, agrémenté de pétales de carthame		
Bancha	5,50€		Thé des Moines*		6€
Thé vert du japon			Mélange parfumé de thé vert, de thé noir, de plantes et de fleurs		
Genmaicha	5,50€		Gout Russe 7 agrumes		5,50€
Mélange de thé du Japon et de riz grillé - Idéal pour repas salé			Mélange de thé noir et d’agrumes		
Grand Jasmin Chun Feng*	7€		Thé des Songes		5,50€
Thé de Chine floral, fruité			Oolong parfumé aux fleurs et fruits exotiques		
Mao Feng Impérial*	7€		Thé vert à la menthe		5,50€
Thé de Chine riche en bourgeons avec des notes végétales, minérales et florales			Vive le thé		6€
Sencha Ariake*	7€		Thé vert parfumé (gingembre, agrumes)		
Thé du japon tonique et fleuri			Sans théine		
Thé blanc			Jardins des Reines*		6€
Bai Mu Dan*	6€		Infusion gourmande, amandes caramélisées et cannelle		
Pivoine blanche, thé d’une grande finesse au goût boisé			Détox Scandinave Bio		7€
			Pomme, bouleau, betterave, argousier, sureau, cranberry, myrtille		
			Rooibos des Vahinés		6€
			La vanille et l’amande marient leurs parfums pour un mélange suave et chaleureux		
			Camomille		6€
			Verveine		6€
Prix Net TTC					

T'Breakfast

LUN. > VEN. : 9h-10h30

- Œufs brouillés, bacon de veau, toasts
- Œufs brouillés, saumon mariné, toasts
- Omelette fromage ou herbes
- English muffin, bacon de veau, œuf au plat

10€

Full English Breakfast

18€



T'Break

LUN. > VEN. : 11h-15h

12,5€

Plat du jour
(selon inspiration du chef)

OU

PETITE OU GRANDE ASSIETTE

9,5€

1 ou 2 choix
(voir tableau)

15€

salade, crudités

T'Time

LUN. > DIM. : 15h-19h

22€

Thé (hors sélection)

2 scones, confitures,

beurre baratte,

Finger sandwiches, gâteau.



T'Brunch

29€

2 scones, confitures, beurre,
boisson chaude et froide,

1 assiette au choix
(terre ou mer ou véggie)

dessert au choix.

T'Dinner

Les soirs, à la carte,
des produits frais
et une cuisine maison.

