

T'Cup

Notre carte

T'Food

T'Drink

Tous nos plats et sauces sont faits maison.

Nos entrées

Soupe de saison <i>Selon légumes du jour</i>	9€
Herring and potatoes salad <i>Hareng, pommes de terre, carottes, oignons</i>	10€
Shallots and Goat cheese pie <i>Tarte aux échalotes et au chèvre frais</i>	9€
Rillettes de canard confit <i>accompagnées de condiments et de toasts</i>	12€
Gravlax de saumon <i>Saumon mariné maison, crème raifort, sauce matcha</i>	10€

Nos plats

Chicken Potpie (feuilleté au poulet) <i>Poulet, carottes, petits pois, champignons, pâte feuilletée, accompagné de salade</i>	18€
Ducky Duck <i>Magret de canard, sauce cranberry, gratin dauphinois</i>	23€
Beef and Guinness stew <i>Boeuf mijoté à la Guinness accompagné de polenta</i>	19€
Camembert rôti romarin et au miel <i>Parfumé au romarin, noix et miel, accompagné de toasts et salade</i>	19€
Sausage and mash <i>Saucisses de volaille, écrasé de patates douces, petits pois et sauce gravy</i>	18€
Filet de bar croustillant coco et sauce matcha <i>Accompagné de pommes de terre sautées</i>	23€
Entrecôte grillée et son jus au thé fumé <i>Accompagnée de pommes de terre sautées et de jeunes pousses</i>	25€
Winter Burger (option Spicy +0,50€, bacon de veau +3€) <i>Steak haché, oignons confits, reblochon, salade, accompagné de pommes de terre sautées, coleslaw et cornichon</i>	19€
Curry d'hiver <i>Patates douces, chou-fleur, butternut, pois chiche avec riz basmati et jasmin</i>	18€
Menu T'Kids (moins de 10 ans) <i>Saucisses ou steak haché servi avec des légumes, jus de pommes</i>	12€

Nos desserts maison

Selon inspiration du chef

Bolssons chaudes

Expresso /décaféiné	2,50€
Double expresso	4€50
Grand crème	5€
Cappuccino	6€
Chocolat nature	6€
Chocolat viennois	7€
Lait chaud	4€

Bolssons froides

Thé glacé maison	5€
------------------	----

Sodas

Coca 33cl	5€
Coca zéro 33cl	5€
Schweppes tonic / agrum 25cl	5€
Limonade artisanale 33cl	5€

Jus

Jus de fruits 25cl	4,5€
Orange pressée	6€

Eaux

Evian 50 cl	4,5€
Evian 100 cl	8€
San Pellegrino 50 cl	4,50€
San Pellegrino 100 cl	8€
Perrier 33 cl	5€
Sirop	3€

Bières 33cl

London Pride/ Brewdog(IPA/pale ale/red ale/lagger)/ Brewdog gluten free	7€
Cider Aspall 33cl	7€

Vins rouges

	Verre 12 cl	75 cl
Trenel _ Côteaux Bourguignons AOC	4,5€	19€
Les vignes de Bila-haut - Côtes du Roussillon AOC	5€	23€
Château des Ferrages - "Roumery" 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€
Mojito (rum 6cl, menthe, thé au jasmin, citron, San Pé)	10€

Les Thés by Palais des thés

Thés d'origine noirs

Big Ben (English breakfast)	5,50€
Mélange de 2 thés (Yunnan et Assam), doux et tonique, rond et épice - Idéal le matin	
Grand Yunnan Impérial	6€
Thé de Chine fleuri et doux - Remplace avantageusement le café	
Golden Smoke	5,50€

Margaret's Hope (Darjeeling)	5,50€
Thé fruité, tonique et sombre - Idéal le matin	

Saint James	5,50€
Grand jardin prestigieux du Sri Lanka (Ceylan), Infusion légère et cuivrée - Idéal le matin	

Thés d'origine verts

Bancha	5,50€
Thé vert du japon	

Gemmaicha	5,50€
Mélange de thé du Japon et de riz grillé - Idéal pour repas salé	

Grand Jasmin Chun Feng*	7€
Thé de Chine floral, fruité	

Mao Feng Impérial*	7€
Thé de Chine riche en bourgeons avec des notes végétales, minérales et florales	

Sencha Ariake*	7€
Thé du japon tonique et fleuri	

Thé blanc

Bai Mu Dan*	6€
Pivoine blanche, thé d'une grande finesse au goût boisé	

Mélanges parfumés

Thé des Amants	5,50€
Mélange de thé noir, pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre.	
Bao Zhong Impérial	5,50€
Oolong de Taiwan	
Thé des Concubines	5,50€

Mélange parfumé de thé vert, de thé noir, agrémenté de pétales de rose et morceaux de fruits	

</

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'Time

LUN. > DIM. : 15h-19h

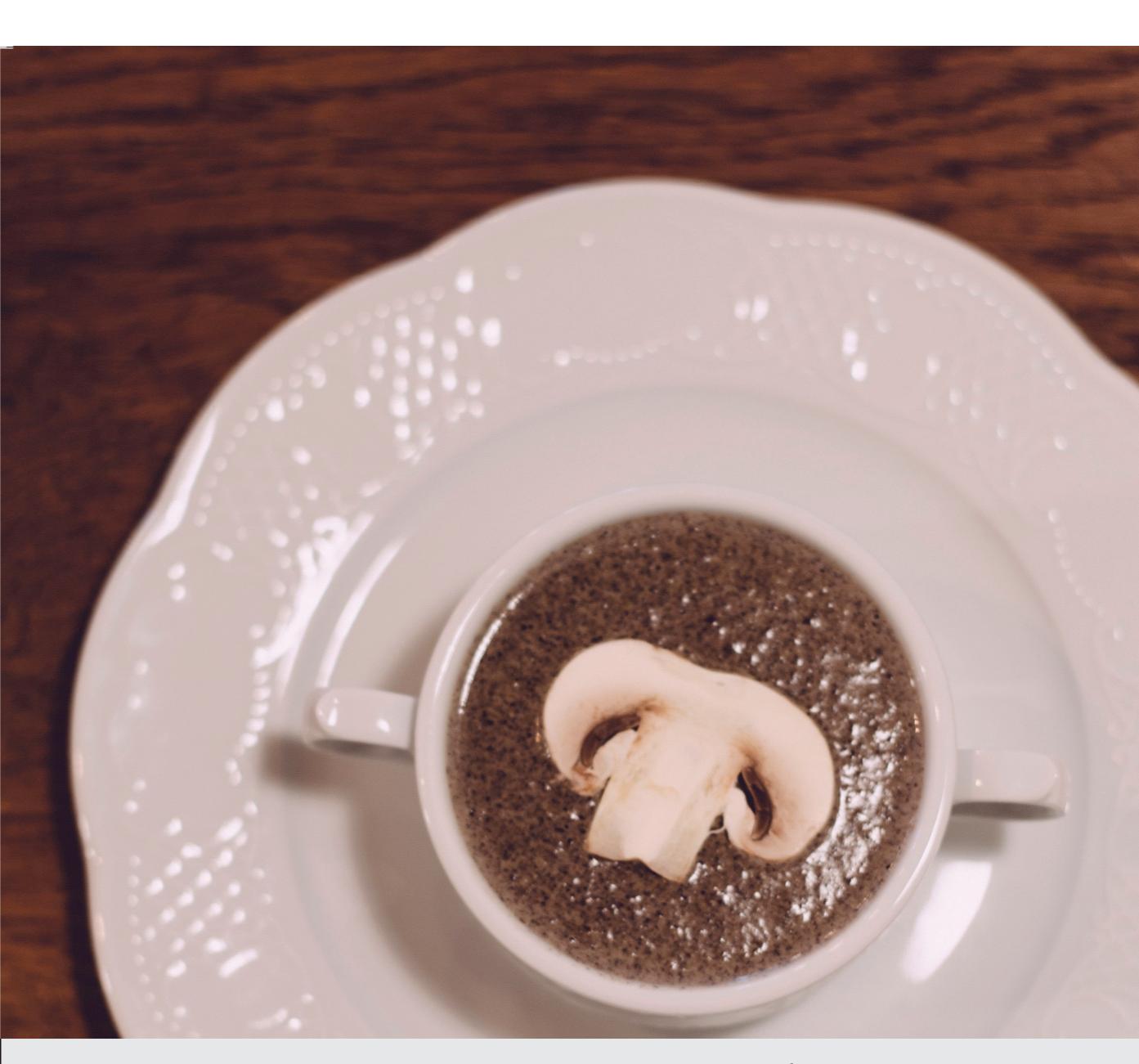
22€

Thé (hors sélection)
2 scones, confitures,
beurre baratte,
Finger sandwiches, gâteau.



T'Dinner

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



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'Brunch

29€

2 scones, confitures, beurre,
boisson chaude et froide,
1 assiette au choix
(terre ou mer ou veggie)
dessert au choix.

