

T'Food

T'Drink

Notre carte

Cup

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>	12€
Fig toast <i>Haloumi, figues, roquette, tomates cerises rôties, vinaigrette miel</i>	11€
Rillettes de saumon <i>Toast, salade</i>	12€
Camembert rôti au miel à partager <i>Figue, miel, toasts</i>	15€

Nos plats

Feuilleté au poulet (Chicken Potpie revisitée) <i>Carottes, petits pois, champignons accompagné de riz au légumes</i>	17€
Poisson du jour <i>Accompagnement du jour</i>	19€
Rôti de boeuf (Sunday Roast) <i>yorkshire pudding, Carottes, petits pois, potatoes, sauce gravy</i>	23€
Camembert rôti au miel <i>Figues, miel, toasts, potatoes, salade</i>	19€
Cottage Pie <i>Boeuf, petits pois, carottes, écrasé de pommes de terre accompagné de salade</i>	18€
Souris d'agneau marinée à la menthe <i>Accompagnée d'écrasé de pommes de terre</i>	23€
Ducky Duck <i>Magret de canard, pommes (fruits) sautées et déglacées au cidre, accompagné de gratin dauphinois</i>	23€
Goats'cheese salad <i>Croustillant de chèvre, betteraves, noix, orange</i>	18€
The Burger (option Spicy +0,50€, bacon de veau +2,50€) <i>Oignons confits, champignons, servi avec potatoes, coleslaw, cornichon, salade</i>	19€
Burger Veggie <i>Steak lentilles quinoa champignons servi avec potatoes, coleslaw, cornichon, salade</i>	17€
T'Kids (assiette enfant) <i>Saucisses ou steak haché servi avec des légumes ou grilled cheese</i>	10€

Sides

Gratin Dauphinois	6€
Coleslaw	5€
Potatoes,	4€
salade Salade	3€

Nos desserts maison

Crumble	10€
Cookies & Milk	9€
Brownie avec glace vanille et chantilly	8€
Chestnut muffin avec glace vanille et chantilly	8€
Fromage blanc Granola maison	9€
Cheesecake (chocolat blanc, speculos, coulis de mangue)	8€

Boissons chaudes

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

Boissons froides

Thé glacé maison	5€
Café glacé	5€

Sodas

Coca 33cl	5€
Coca zéro 33cl	5€
Schweppes tonic / agrum 25cl	5€
Limonade artisanale 33cl	5,50€
Ginger beer 37cl	6€
Red bull 25cl	6€

Jus

Jus de fruits 25cl	4,5€
Orange pressée	6€
Citron pressé	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€
Sirup	3€

Bières 33cl

Carlsberg/Corona/Desperados	6€
London Pride/ Brewdog(IPA/pale ale/red ale/lagger)/ Brewdog gluten free	7€
Cider Aspall 50cl (à partager ou seul)	10€

Vins rouges

	Verre 12 cl	75 cl
Trenee_ Côteaux Bourguignons AOC	4,5€	19€
Les vignes de Bila-haut- Côtes du Roussillon AOC	5€	23€
Château des Ferrages - "Roumerie" C.de Provence AOC	6€	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)	6,50€	30€

Vins rosés

Côte de Provence AOC	7€	33€
----------------------	----	-----

Champagnes

Trichet Authentique - Brut	8€	60€
Trichet Héritage - Blanc de Blancs	10€	90€

Apéritifs / Alcools forts

Kir 12cl, Martini blanc ou rouge 6cl	6€
Get 27 6cl, Limencello 6cl	8€
Premium (Rhum diplomatico, whiskey Jack Daniel's ou Glenffidich) 6cl	11€

Cocktails

Tattle Tal (Whiskey 6cl, lapsang souchang, écorce orange, miel)	12€
Pimm's Cup (Pimm's 6cl, limonade, citron, concombre)	10€
Mojit (rhum 6cl, menthe, thé au jasmin, citron, San Pé)	10€

Les Thés by Palais des thés

Thés d'origine noirs

Big Ben (English breakfast) <i>Mélange de 2 thés (Yunnan et Assam), doux et tonique, rond et épicé - Idéal le matin</i>	5,50€
Grand Yunnan Impérial <i>Thé de Chine fleuri et doux - Remplace avantageusement le café</i>	6€
Lapsang Souchong	5,50€
Margaret's Hope (Darjeeling) <i>Thé fruité, tonique et sombre - Idéal le matin</i>	5,50€
Saint James <i>Grand jardin prestigieux du Sri Lanka (Ceylan), Infusion légère et cuivrée - Idéal le matin</i>	5,50€

Thés d'origine verts

Bancha <i>Thé vert du japon</i>	5,50€
Genmaicha <i>Mélange de thé du Japon et de riz grillé - Idéal pour repas salé</i>	5,50€
Grand Jasmin Chun Feng* <i>Thé de Chine floral, fruité</i>	7€
Mao Feng Impérial* <i>Thé de Chine riche en bourgeons avec des notes végétales, minérales et florales</i>	7€
Sencha Ariake* <i>Thé du japon tonique et fleuri</i>	7€

Thé blanc

Bai Mu Dan* <i>Pivoine blanche, thé d'une grande finesse au goût boisé</i>	7€
---	----

Mélanges parfumés

Thé des Amants <i>Mélange de thé noir, pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre.</i>	5,50€
Bao Zhong Impérial <i>Oolong de Taïwan</i>	5,50€
Thé des Concubines <i>Mélange parfumé de thé vert, de thé noir, agrémenté de pétales de rose et morceaux de fruits</i>	5,50€
Thé du Hammam (fruits rouges) <i>Thé vert parfumé (rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger)</i>	6€
Thé des Lords (Earl Grey) <i>Earl Grey au parfum bergamote prononcé, agrémenté de pétales de carthame</i>	5,50€
Thé des Moines* <i>Mélange parfumé de thé vert, de thé noir, de plantes et de fleurs</i>	7€
Gout Russe 7 agrumes <i>Mélange de thé noir et d'agrumes</i>	5,50€
Thé des Songes <i>Oolong parfumé aux fleurs et fruits exotiques</i>	5,50€
Thé vert à la menthe	5,50€
Vive le thé <i>Thé vert parfumé (gingembre, agrumes)</i>	6€
Sans théine	
Jardins des Reines* <i>Infusion gourmande, amandes caramélisées et cannelle</i>	7€
Mélange du Cap* <i>Thé rouge, éclats de cacao et gousses de vanille</i>	7€
Rooibos des Vahinés <i>La vanille et l'amande marient leurs parfums pour un mélange suave et chaleureux</i>	5,50€
Camomille	4€
Verveine	4€

Prix Net TTC

Lundi > samedi : 9h-23h Dimanche : 9h-20h
Brunch : samedi & dimanche 11h-16h



FERMETURE LE MARDI

16 rue des Minimes - 75003 Paris - Tél. : 01 42 72 00 98 - contact@tcupparis.fr

T'Lunch

PETIT
OU GRAND

LUN. > VEN. : 11h-15h

9,5€

15€

PETITE OU GRANDE ASSIETTE

1 ou 2 choix
(voir tableau)

salade, crudités



T'Break

LUN. > VEN. : 11h-15h

12,5€

Plat du jour,
(selon inspiration du chef)

1 café

Option café gourmand

T'Time

LUN. > DIM. : 15h-19h

21€

Thé (hors sélection)

2 scones, confitures,

beurre baratte,

Finger sandwiches, gâteau.



T'Brunch

SAM. + DIM. : 11h-16h

29€

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

1 assiette au choix
(terre ou mer ou veggio)

dessert au choix.

T'Dinner

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

