LA CARTE

Tante Reine

CAFÉ

jusqu'à 19h00

BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,00€

Café Allongé 2,00€

Espresso Décaféiné 2,50€

Double Espresso 3,95€

Café Noisette 2,50€

Cappuccino 4,75€

Café viennois 4,75€

Café au Lait 4,75€

Chocolat viennois 6,50€

Chocolat Valrhona 5,50€

Chocolat viennois Kirsh 6,50€

Lait d'Or 5,00€

Café Gramgram, Meilleure Torréfaction Artisanale du Val de Marne.
www.gramgram.fr

LES AJOUTS

Lait végétal 1€
Chantilly 1€
Sirop 0,75€
Pain d'épices, noisettes, caramel, vanille, noix de macadamia, cookie.

prixs et service compris

CAFÉ

jusqu'à 19h00

FRAPPÉS

Frappé 4€
Un allongé frappé avec beaucoup de glace. Sirop au choix.

Frappé Latté 5€
Un espresso frappé avec du lait. Sirop au choix.

Frappé Caramel 6€
Café frappé avec du lait, sirop de caramel, chantilly et caramel beurre salé.

Frappé Spéculoos 7€
Café frappé avec du lait, sirop pain d'epices, chantilly et brisures de spéculoos.

Frappé Choco 7€
Chocolat frappé avec du lait, sirop noisette , chantilly et Nocciolata.

Frappé Cookie 7€
Café frappé avec du lait, sirop macadamia, chantilly et brisures de cookies.

Café Affogatto 6€
Tasse délicatement nappée de Nocciolatta, boule de glace vanille, shot d'espresso.

Smoothie 6,50€
Mélange de fruits et jus pomme, frais et onctueux. Disponible en version Tropical ou Fruits rouges.

Milkshake 6.50€
Deux boules de glace au choix mixées avec un verre de lait. Doux, crémeux et rafraîchissant.

LES AJOUTS

Lait végétal 1€

Chantilly 1€

Sirop 0,75€

Pain d'épices, noisettes, caramel, vanille, noix de macadamia, cookie.

prixs et service compris

LES SOFTS

LES SODAS

Sirop à l'eau 2,5€

Diabolo 3,50€

Grenadine, Fraise. Framboise. Cerise. Citron, Fruit de la Passion, Violette, Orgeat, Menthe, Pamplemousse Rose, Kiwi, Pêche, Rose.

Coca-Cola (33cl) 4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry.

Schweppes Agrumes (25cl) 4€

Saveurs orange, pamplemousse et citron vert.

Fevertree Tonic (20cl) 4€

Classic, Méditerranéen, Spicy Ginger.

Red-Bull (20cl) 4€

Classic

Ice-Tea (25cl) 4€

Goût Pêche.

Limonade Bellot (33cl) 4,50€

(sans sucres ajoutés) Citron, Pamplemousse, Citron-Gingembre.

LES JUS DE FRUITS

Jus de Fruits (20cl) 4€

Pomme, Tomate, Orange.

Nectar de Fruits (20cl) 4€

Poire, Abricot.

Les Eaux

Evian (50cl) 4€

Demi-bouteille d'eau plate.

San Pellegrino (50cl) 4€

Demi-buteille d'eau gazeuse.

Perrier (33cl) 4,50€

Quartier de citron jaune à la demande.

Chateldon (75cl) 6,50€

Finement pétillante, elle est présente comme un "grand cru". L'eau de Louis XV/ est parfois surnommée la "Rols des eaux minérales".

Les Jus Pressés

Orange ou Citron 5,50€

Camélia 6€

Orange et citron pressés

prixs et service compris

TEA TIME

jusqu'à 19h00

THÉS VERTS

Cerise Sakurambo 5,5€
Thé vert japonais à la grande fraicheur et au fruité vivifiant, le Cerise vert est parsemé de poivre rose et de romarin.

Sencha "Takachino" 5,5€
Thé vert de Kagoshina naturellement peu amer, très facile a boire. Un thé bon pour la santé riche en catéchine. Nature.

Fleur de Paradis 5,5€
Véritable thé vert de qualité supérieur au jasmin de Chine, il ne contient que les arômes de jasmin laissés par les fleurs elles-mèmes.

Pêche Blanche Oolong 5,5€
Thé taiwanais de toute première qualité. Une harmonie parfaite entre le parfum doux et juteux de la pêche blanche et le parfum éclatant du thé oolong.

Châtaigne (saisonnier) 5,5€
Mariage du thé vert japonais et la poudre de Matcha au parfum de châtaigne en fait un thé très doux. Une rondeur apportée par le marron glacé et la vanille.

Menthe poivrée 5,5€
La fraicheur naturelle du thé sencha vert japonais, se fond parfaitement avec la menthe poivrée et la citronnelle, deux herbes aux multiples vertus.

Hôjicha "Kirishima" 5,5€
Ce mélange de thé hôjicha et de thé genmaicha est une création où les arômes de ris grillés et de torréfactions s'affirment pleinement.

THÉS NOIRS

Russe Dacha 5,5€
Thé noir à la russe raffiné, Dacha mélange habilement agrumes, herbes et fleurs pour un bouquet généreux.

Earl Grey 5,5€
Mélange équilibré de thés noirs d'Indonésie et d'Inde, ce thé possède une note de bergamote et une pureté d'une fraicheur remarquables.

Épices "Chaï" 5,5€
Thé noir d'Inde au parfum vif des épices composé de clous de girofle, cannelle, cardamome, poivre blanc et noir. Peut-être infusé façon "Chaï" dans du lait chaud.

Biscuit Gourmand 5,5€
Délicieuse rencontre d'un thé noir d'Inde, d'amandes et d'un parfum gourmand à l'image d'un cookie, ce thé au nom évocateur est particulièrement craquant.

Bienvenue à Paris (à Troyes!) 5,5€
Thé noir, écorce d'orange, pétales de roses et bluet.

Assam, Réveil Matin 5,5€
Thé noir parfait pour démarrer la journée, c'est un mélange de thés noirs d'Afrique et d'Assam. Il peut aussi être savouré en thé au lait.

prixs et service compris

TEA TIME

jusqu'à 19h00

THÉS D'EXEPTIONS

Oolong Wenshan 6,5€
Superbe thé oolong d'une grande finesse, sans amertume, aux saveurs délicates et rafraîchissantes de fleurs blanches, comme l'orchidée ou le jasmin.

Blanc de Chine 6,5€
Frais et aérien, accompagné de menthe poivrée. Ici, on recherche la pureté des saveurs: ni sucre, ni tanins, ce thé blanc est tout en finesse.

Darjeeling first flush 6,5€
Provenant d'une récolte très fine, comportant un nombre important de bourgeons dorés et de toutes les premières feuilles, ce mélange premium est un thé ayant des qualités gustatives particulièrement remarquables.

TISANES

Rooibos 4,5€
Les saveurs sucrées du miel, des baies et de l'abricot sont réunies dans ce Rooibos. accompagné de fleurs de soucis.

Paysage de Provence 4,5€
Ce mélange de 7 plantes, dont la verveine. Est idéal le soir ou après les repas. Il évoque les paysages fleuris de Provence.

Gingembre et Myrte Citronné 4,5€
Mélande de gingembre, de myrte citronné et d'écorces d'orange avec un thé rooibos et honeybush pour se réchauffer de l'interieur.

Tisane santé 4€
Tilleul, verveine, camomille, thym... demandez la boite et choisissez!

Thé Glacé 5€

Matcha Latte 5,5€

Matcha Latte Végétal 6,5€
Thé vert en poudre

Thé Lupicia, la plus grande maison de thé du Japon.

www.lupicia.fr

prixs et service compris

BREAKFAST

FORMULES

Express 8€

Jus d'orange ou jus de pomme
Boisson chaude au choix
(expresso, cafe americain, cafe au lait, chocolat Valrhona)
1 croissant beurre ou crêpe ou gauffre

Continental 13€

Formule Express +
1 produit laitier (yaourt ou fromage blanc)
Pain, beurre, confiture

\+ Orange Pressée Supplément 1€

BRUNCH

Dimanche de 10h30 à 14h30

Brunch de Tata 28€
-10 ans: 12€ -6 ans: gratuit

Buffet à volonté sucré et salé
Boisson chaud : thé, café, café au lait, chocolat
Jus d'orange ou jus de pomme

+ Verre de Vin ou Biere 25cl 4€
+ Coupe de Champagne 5€

prixs et service compris

RESTAURATION

À GRIGNOTER

Les Planches

Mixte 13€
À partager 2 persones

Saucissons secs, jambons crus, chorizos, terrine et sélection de 3 fromages, beurre et cornichons.

Mixte 18€
À partager 3 persones

Sélection de charcuteries et fromages, plus adaptée pour les plus gourmands.

Planche charcuterie 11€
Saucissons secs, jambons crus, chorizos, terrine, beurre et cornichons.

Planche Fromage 11€
Sélection de 3 fromages, beurre.

Saucisson 200g 9€
Fumé, Poivre, Herbes de Provence, Cèpes ou Noisettes au choix selon nos stocks.

Camembert Rôti 12€
Camembert affiné, soigneusement rôti avec thym, huile d'olive et ail. Servi avec du pain toasté.

Le croque Monsieur 7€
Pain de mie du boulanger, béchamel, Chaource, jambon cuit, comté et emmental.

Les Tartinables

Bernard Marot (100g)7,50€

toujours servies avec du pain toasté

- Courgettes grillées Chevre & Miel
- Egyptiene Noix de Cajou
- Piperadou au Chorizo
- Petits Pois Façon Guacamole
- Tapenade noire Câpres & Anchois
- Petits Poivrons Saveur Guacamole

Tartinades La Belle-Iloise (60g) 7€

- Crème de Sardine au Whisky
- Rillertes de Thon au poivre Vert
- Mousse de Homard au Cognac

Sardines Belle Illoise 12€

- Huile d'olive et citrons
- Huile d'olive et tomates
- Poire vert et Kumquat
- Marinées au muscadet et aromates
- Huile d'olive, 2 piments et citron
- Filet de maquereaux, citron et 5 baies

Terrines Maison Branche

200g 15€
à partager (2 personnes)

- *Canard et pistaches*
- *Pintade et gingembre*
- *Lard colonnata et piment d'Espelette*

320g 25€
à partager (4 personnes)

- *Canard et pistaches, cœur de foie gras*
- *Ris de veau, cœur de foie gras*

prixs et service compris

DESSERTS

LES GOURMANDISES

Moelleux au chocolat *sans gluten*
6,50€
Chocolat de la maison Valhrona.

Banana bread 6,50€
Cake moelleur à la banane et pepites de chocolat.

Namandier à la Prunelle de Troyes
6,50€
Notre spécialité sans gluten aromatisée à la Prunelle de Troyes.

Pain perdu 5,50€
Servi chaud avec caramel beurre salé ou Nocciolatta.

Palmier 4€
Palmier de chez Nature et Paysans.

Cookie Chocolat ou Amandes 3,50€
Cookie au choix de chez Nature et Paysans.

Pâtisserie du moment
Demandez-nous.

Farandole de dessert
Un mélange de nos pâtisseries à partager. (ou pas?)
Petite 15€
(3 pieces, bonbons)
Grande 20€
(4 pieces, bonbons)

Crêpe ou Gauffre

Nature	*3,50€*
Sucre	4,00€
Caramel beurre salé	5,00€
Nocchiolata	5,50€

NOS GLACES

Les crèmes glacées

Fleur d'oranger et amandes

Chocolat avec copeaux de chocolat

Pistache avec pistaches caramélisées

Vanille Bourbon

Caramel beurre salé

Noix de coco avec coco râpée

Les Sorbets

Framboise avec morceaux de framboises

Fraise avec morceaux de fraises

1 Boule : 3,50€

2 Boules : 5,50€

3 Boules : 7,50€

Chantilly à la demande 1€

prixs et service compris

BIÈRES

Bières Pressions

	25cl	50cl	1litre
Chouffe *Blonde 8°*	4,50€	8,00€	15€
Loburg *Blonde 4,5°,*	4,00€	6,50€	12€
Kasteel *Rouge 8°*	4,50€	8,00€	15€
Slash *Mango 8°*	4,50€	8,00€	15€
Hoegaarden *Blanche 4,9°*	4,50€	8,00€	15€

Kwak Ambrée *8,5°* (33cl) 6€
Arômes de *noix et prunes se révèlent en bouche, le caramel y est très présent.*

Paix Dieux 10° (33cl) 7,50€
Onctueuse et pleine de caractère, elle est uniquement brassée en période de pleinc lune.

Desperados 5.9° (33cl) 7€
Une bière blonde aromatisée à la tequila.

Jumie Sorachi 4.6° (33cl) 7€
Une bière blanche surprenante grâce à son nez citronné et ses subtiles notes de noir de coco apportés par el houblon Sorachi Ace.

Maison Branche Blonde 7€ 5.5° (33cl)
Riche en arômes avec une légère amertume. Parfum de moisson et de céréales. Une bière locale el artisanale.

Brooklyn IPA 5.5° (33cl) 6€
C'est une bière à la robe blonde dorée, fruitée aux belles notes de fruits tropicaux et une puissante amertume.

	25cl	50cl
Panaché *Bière blonde légère. limonade*	3,50€	6€
Monaco *Base de panaché, sirop de grenadine.*	4€	7€
Picon Bière *Bière blonde légère, Picon.*	5€	9€

Corona Cero 0° (33cl) 6€
Une bière garantie sans alcool, rafraichissante à base de maïs venue tout droit du Mexique.

Sun is Shining Blonde sans Gluten 7€ 6.2° (33cl)

prix et service compris

COCKTAILS

Lillet Rosé / Blanc 7,50€
Lillet, sirop de pamplemousse, tonic, tranches d'orange.

Mimosa 7,50€
Jus d'orange, Champagne.

Piña Colada 9,50€
Crème de coco, Rhum, jus d'ananas, sirop de coco, Malibu.

Margarita 8,50€
Tequila, Cointreau, jus de citron vert.

Gin Fizz 8,50€
Gin, sucre de canne, limonade, jus de citron vert, agrumes.

Gin & Tonic
Gin et FeverTree Tonic au choix, citron vert.

- **Bombay Sapphire, Citadelle, Hendrick's** 8,50€
- **June Poire Royal, June Pêche de Vignes, Malfy con Rosa, Gin Mare,** 9,00€
- **Drumshando Gunpowder, Christian Drouin, Monkey 47,** 9,50€
- **Apronie, Saint loup (Gin Local)** 9,50€

Cidres

Cidre Doux 2,5° (25cl) 4,50€

Cidre Brut 4,5° (33cl) 4,50€

Moscow Mule 8,50€
Vodka, jus de citron vert, gingerbeer, sirop de sucre de canne, menthe.

London Mule 8,50€
Gin, jus de citron vert, gingerbeer, sirop de sucre de canne, menthe.

Troyes Mule 10€
Prunele de Troyes. jus de citron vert, gingerbeer, menthe.

Mojito 8,50€
Citron vert, sucre de canne, Rhum, menthe. perrier, Angostura.

Mojito Royal 12€
Citron vert. sucre de canne. Rhum, menthe. Champagne, Angostura.

Irish Coffee 9,50€
Whisky, sucre de canne, expresso, chantilly.

Caïpirinha 9€
Cachaça, citron vert, sucre de canne, vanille.

Les Spritz de Tata
Sur une base de vin effervescent, perrier :

- **Aperol** 7,50€
- **Campari** 8,50€
- **Limoncello** 9,50€
- **Hugo** 9,50€
  (Fleur de sureau)
- **Mila spritz** 9,50€
  (Fleur de Sureau et Sirop de Violette)
- **Aperol in New Yor** 9,00€
  (Avec jus de cranberry)

prix et service compris

Les COCKTAILS de Papa

Spécialités et Créations du Barman

Negroni 9€
Gin Citadelle, Vermouth rouge, Campari, écorce d'orange.

Old Cuban 9€
Rhum ambré, menthe, sucre de canne, citron, Angostura.

Blue Lady 9,50€
Curaçao, Gin, citron, blanc d'oeuf.

Apple Bliss 9€
Croqueuse (liqueur de pomme), sirop de vanille, citron, Gin, jus de pomme.

Prunelle Tonic 9,50€
Prunelle de Troyes, sirop de vanille, sirop de passion, citron vert, Fever Tree Mediterraneen.

Pornstar Martini 11€
Vodka, fruit de la passion, jus de citron vert, Passoa, jus d'ananas, sirop de vanille.

Mocktails (Sans Alcool)

Le Chose 6,50€
Jus de pamplemousse, tonic.

Ginger Mocktail 6,50€
Jus de pomme, citron vert, gingerbeer, sirop de grenadine.

Tropical Sunrise 6,50€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

Virgin Mojito 6,50€
Citron vert, sucre de canne, menthe, perrier.

Virgin Colada 7,50€
Purée de coco, sirop de vanille, purée de passion, limonade.

Fresh Kiss 9€
Jus cramberry, sirop de framboise, Tanqueray Sans alcool et feuilles de menthe.

Virgin Pornstar 9,50€
Jus d'ananas, jus de citron vert, fruit de la passion, sirop de vanille, Gin Sans alcool Apronie, Martini Aperitivo sans alcool.

prix et service compris

SPIRITUEUX

Apéritifs

Martini Blanc (6cl) 6€
Italie. Doux et foral, idéal pour des cocktails raffinés.

Martini Rouge (6cl) 6€
Italic. Intense et épicé, une icône des apéritifs classiques.

Pastis Henri Bardouin (4cl) 6€
France. Un pastis haut de gamme. riche en saveurs d'anis et d'épices.

Ricard (4cl) 5€
France. L'apéritif par excellence.

Suze (4cl) 6€
France. Amertume unique, avec des notes de gentiane et d'agrumes.

Porto Cruz (6cl) 6€
Portugal. Un porto doux et fruité, parfait pour l'apéritif.

Don Papa Baroko (4cl)9€
Philippines. Sucré, riche en vanille et agrumes.

Bumbu Original (4cl)9€
Barbades. Un rhum gourmand, aux notes de banane et épices.

Liqueurs (4cl)

Limoncello 6€
Ensoleillé, aux saveurs intenses de citron méditerranéen.

Génépi 9€
Typique des montagnes, herbacé et délicatement sucré.

Meukow Xpresso 8€
Aliance parfaite de cognac et d'arômes de café.

Chartreuse Jaune 9€
Plus douce, avec des notes épicées et mielées.

Chartreuse Verte 11€
Puissante et complexe, aux 130 plantes aromatiques.

Amaretto 6€
Une douceur aux amandes et noyaux d'abricots.

Mandarine Napoléon 6€
Agrumes raffinés, parfait pour le digestif.

Belle de Brillet 8€
Subtil mariage de cognac et de poires fraiches.

prix et service compris

WHISKYS (4CL)

Très Tourbés

Big Peat 8€
Islay, Ecosse, Un Blend explosif, 100% malt d'Islay.

Lagavulin 16 ans 10€
Islay, Ecosse. L'élégance d'Islay: fumé et puissant.

Port Charlotte 10 ans 12€
Islay, Ecose, Un single matl riche, tourbé, iodé.

Moyennement Tourbé

Springbank 10 ans 17€
Campbeltown, Ecosse, Equilibré, légèrement tourbé et fruité.

Légèrement Tourbés

Togouchi Premium 10€
Honshu, Japon. Un whisky subtil, fruité et soyeux.

Bourbons (4cl)

Four Roses 10€
Kentucky, Etats-Unis. Doux, floral avec des notes de vanille.

Blantons Gold Edition 29€
Kentucky, Etats-Unis. Un single barrel raffiné, riche el épicé.

Non Tourbés

Jack Daniel's 6,50€
Tennessec, Etats-Unis. Douceur unique, notes de vanille et caramel. Coca à la demande.

Jameson Black Barrel 7€
Irlande. Crémeux avec des notes de caramel grillé.

Nikka from the Barrel 8€
Honshu, Japon. Puissant, complexe et riche en épices.

Glenlivet 18 ans 12€
Speyside. Ecosse. Raffine, rond et d'une grande finesse.

Chivas 18 ans 12€
Speyside, Ecosse. Un' blend, elegant, complexe et généreux.

Tullibardine 228 12€
Highlands, Ecosse. rieilli en füt de Bourgogne, riche et fruité.

Cardhu 12 ans 12€
Speside, Ecose. Doux sucré, avec des notes maltées.

Aberlour 16 ans 14€
Sperside. Ecosse. Riche en fruits secs, complexe et généreux.

The Macallan 12 ans 15€
Speyside. Ecosse. Un classique. fruité et délicatement hoisé.

The Yamazaki 25€
Honshu. Japon. Délicat. Moral avec une touche d'agrumes.

Hibiki 25€
Honshu. Japon. Harmonieux, élégance.

prix et service compris

RHUMS (4CL)

Rhums Traditionnels

Havana 3 ans 7€
Cuba, Caraïbes. Léger, idéal pour des cocktails. Coca à la demande.

Diplomatico 10€
Venezuela. Rond el gourmand, riche en caramel et fruits.

La Hechicera 11€
Colombie. Un rhum élégant, floral et fruité.

Botran 15 ans 12€
Guatemale. Harmonieux, avec des notes boisées et vanillées.

Zacapa 23 ans 13€
Guatemala. Un rhum complexe, miel et fruits confits.

Millonario XO 14€
Pérou. Un rhum somptueux, aux notes de caramel et fruits secs.

Centenario Solera 30 ans 16€
Costa Rica. Un rhum rare, soyeux et richement aromatique.

Plantation XO 9.50€
Barbade. Rhum doux et raffiné, aux notes de vanille, noix de coco, fruits secs et épices douces.

Eaux de Vie (4cl)

Eau de Vie Mirabelle 6€
Subtile et intense, aux arômes délicats de mirabelle mure.

Poire William 7€
Elégante et parfumée, avec une fraîcheur intense de poire mûre.

DIGESTIFS (4CL)

La pulpeuse 7€
Gourmande, citronnée, idéale pour les gourmands.

La Menteuse 7€
Fraîche et mentholée, une touche d'audace.

La Croqueuse 7€
Doux arômes de pommes croquantes, aux notes subtiles de caramel.

Ratafia de Champagne 7€
Daniel Pétré & Fils à Ville-Sur-Arce. Doux et fruité, aux notes de raisin et de miel.

Get 27 7€
Liqueur emblématique, fraîche et intensément mentholée.

Get 31 7€
Plus puissant, un soufflé glacé à la menthe poivrée.

Bailey's Original 7€
Onctueux et crémeux, le mariage du whiskys et de la crème.

Prunelle de Troyes 7€
Subtile et raffinée, aux notes subtiles d'amandes et de fruits secs.

Cognac (4cl)

Tesseron XO 12€
Un cognac d'exception, rond et riche en fruits secs.

Bas Armagnac Château de Laubade 6 Ans 6€
Un armagnac élégant, aux notes boisées et fruitées, avec une belle rondeur en bouche.

prix et service compris

Ouvert 7/7

Tél. 03 10 94 05 04
18 rue de Champeaux 10000 Troyes
contact@cheztantereine.fr

www.ChezTanteReine.fr