

La Cour des Arts

CHILL ET APERO

ON PRENDS L'APERO ?

LES CLASSICOS...

KIR CASSIS	5,00€
KIR LORRAIN (CREME MIRABELLE)	5,00€
KIR CASSIS PETILLANT (VIN)	6,00€
BABY WHISKY 2CL	2,50€
WHISKY 4CL	4,00€
WHISKY 3CL + COCA 33CL	6,50€
RICARD 2CL	4,00€
PERROQUET OU TOMATE 2,2CL	4,20€
MARTINI BLANC OU ROUGE 5CL	4,00€
RHUM BLANC	4,00€
VODKA	4,00€
TEQUILA 4CL	4,50€
GIN BOMBAY SAPHIRE 4CL	5,00€

BIERES ET COMPAGNIE...



PRESSION	25CL	33CL	50CL
TUBORQ DANEMARK	3,00€	4,00€	6,00€
QRIMBERGEN SAISON	4,90€	6,50€	9,80€
QRIMBERGEN BLONDE	4,50€	6,00€	9,00€
PANACHE	3,00€	4,00€	6,00€
MONACO	3,50€	4,70€	7,00€
PICON BIERE	4,00€	6,00€	8,00€

LES PETITS PLAISIRS (SOFTS)...

COCA COLA 33CL	3,90€
COCA COLA ZERO 33CL	3,80€
COCA COLA CHERRY 33CL	3,90€
SPRITE 25CL	3,80€
ICE TEA OU FUZE TEA PECHE 25CL	3,80€
ORANQUINA 25CL	3,80€
DIABOLO	2,80€
LIMONADE	2,50€
SIROP A L'EAU 30CL	2,00€
JUS DE FRUITS	4,00€
JUS D'ORANGE PRESSE 20CL	4,50€



DE NOS TERRES LORRAINE

WHISKY ROZELIEURES ORIGINE 4CL	8,50€
WHISKY ROZELIEURES TOURBE 4CL	12,00€

C'EST LA FIN ... (LES DIJOS)

EAU DE VIE MIRABELLE 3CL	5,00€
EAU DE VIE POIRE 3CL	5,00€
COGNAC 3CL	6,00€
AMARETTO 4CL	5,00€
QUET 27 OU LIMENCELLO 5CL	5,00€
POIRINETTE (LIQUEUR DE POIRE À BASE DE COGNAC) 35°	5,00€

QRIQNOTTE A PARTAGER OU PAS...

CAMEMBERT AU FOUR	10,00€
Camenbert, miel, herbes de Provence et pain	
PLANCHE A PARTAGER 4 PERSONNES	25,00€
Charcuterie et fromage, pickles de légumes, pain	
PLANCHE A PARTAGER 2 PERSONNES	15,00€
Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain	

BOUTEILLES

BIÈRE SANS ALCOOL	4,00€
DESPERADOS 33CL	5,50€
LEFFE RUBY 25CL	5,00€
supplément sirop ou rondelle	0,40€



PERRIER RONDELLE 33CL	4,00€
SAN PELLEGRINO 50CL	4,00€
SAN PELLEGRINO 100CL	5,00€
EAU PLATE CAROLA 50CL	2,00€
EAU PLATE CAROLA 100CL	3,50€



THES ET CITRONNADE BIO 35 CL 5,00€

SANS CONSERVATEURS, SANS ÉDULCORANTS, SANS ADDITIFS. ET ÉVIDEMMENT : MADE IN FRANCE

JOMO

THE VERT MENTHE CITRON
MATE GLACE PASSION CITRON VERT
CITRONNADE QINGEMBRE
THE BLANC PECHE HIBISCUS

La Cour des Arts

CHILL ET APERO

NOS MELANGES

AVEC ALCOOL

9,00€

SPRITZ(S) 14CL

Aperol ou limoncello, vin pétillant, eau pétillante

LA VIOLETTE 14CL

vin pétillant, vodka, limonade ,citron et sirop violette

PINA KOALAA 18CL

rhum, jus ananas, lait coco et sirop sucre canne

MOJITO 14CL

rhum, eau pétillante ,citron vert , feuille menthe sirop de canne

DAIQUIRI 8CL

Rhum,jus citron et sirop sucre canne

AMARETTO SOUR 10CL

Amaretto, jus citron et sirop sucre canne



HUQO 14CL

Fleur de sureau, vin pétillant, jus citron et limonade

LE MIRABELLE 14CL (LE REGIONNAL)

vin pétillant, rhum, jus citron,limonade et sirop mirabelle

MARQARITA 8CL

Tequila, triple sec et jus citron, sel

BLOODY MARY 16CL

vodka,jus tomate, jus citron, sauce worcestershire, sel celeri et Tabasco (tabasco)

PUNCH LORRAIN 13CL

eau vie mirabelle, jus citron,sirop canne et eau pétillante

STOP ALCOOL (DRY JANUARY...)

6,50€

VIRGIN MARY 20CL

jus de tomate, jus de citron, Worcestershire sauce, sel de celeri et tabasco

VIRGIN PINA COLADA 18CL

sirop saveur rhum, jus ananas, lait coco

VIRGIN HUQO 14CL

sirop fleur sureau, vin pétillant sans alcool, limonade, citron

VIRGIN MOJITO 14CL

sirop saveur rhum, menthe, jus de citron et eau pétillante

MOCKTAIL CONCOMBRE MENTHE 20CL

eau pétillante, limonade , tranche concombre et menthe (printemps/été)

VIRGIN SPRITZ 15CL

vin pétillant sans alcool, eau pétillante et sirop spritz



HAPPY HOUR

(PRIX REDUITS) LES VENDREDIS ET SAMEDIS DE 17H00 À 19H00

TOUS LES COCKTAILS SANS ALCOOL À 5,50€

TOUS LES COCKTAILS AVEC ALCOOL À 7,50€

LA PRESSION TUBORQ 25CL 2,50€

LA PRESSION TUBORQ 33CL 3,50€

LA PRESSION TUBORQ 50 CL 5,00€

GRIGNOTTE A PARTAGER OU PAS...

CAMEMBERT AU FOUR 10,00€

Camembert, miel, herbes de Provence et pain

PLANCHE A PARTAGER 4 PERSONNES 25,00€

Charcuterie et fromage,pain

PLANCHE A PARTAGER 2 PERSONNES 15,00€

Charcuterie OU fromage, pain

PRIX SERVICE COMPRIS

La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



VALABLE DE 12H À 14H DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIES

FORMULE BRUNCH DE 12H:

14,50€ Hors boisson

1 option salée
(voir carte brunch)



Frites
ou salade verte



1 Crêpe topping au choix
ou petit yaourt granola et fruits
ou 1 boule de glace

FORMULES DE 12H:

PLAT + DESSERT OU PLAT + BOISSON

17,00€

Cheeseburger
frites



Dessert (1 crêpe ou glaces 2 boules ou affogato) ou
1 boisson soft (hors jus d'orange pressé) ou
Tuborg 33cl

23,00€

1 plat au choix
(Hors Magret)



LA FORMULE CHOISIE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE INDICUÉE LORS DE LA PRISE
DE COMMANDE AINSI QUE LES CHOIX

VALABLE TOUS LES JOURS

MENU 35€

HORS BOISSON

(ENTRÉE, PLAT ET DESSERT)

Petite vosgienne

(salade, lardons, pommes de terre, croûtons, oeuf poché)

ou

Oeuf cocotte munster ou saumon

Poisson du marché

ou

Pièce de boeuf

ou

Gnocchis de patate douce

Crêpes suzette

ou

Cookie à la cuillère

ou

Coupe glacée

ou

Fromage

FORMULE BRUNCH : 25,00€

1 toast avocat (pain, avocat, oignons,
citron, pickles) ou

1 croque monsieur (+2,5€ saumon fumé)
ou 1 pancake poulet

ou 2 pancakes et bacon grillé



1 mixte
charcuterie
et fromage



2 Oeufs (1 cuisson
au choix)



1 option sucrée
au choix



1 boisson chaude ou froide

***Boissons incluses: expresso, allongé, café au lait, thé vert, petit chocolat chaud, cappuccino, 1 verre de jus d'orange ou ananas ou pomme**

+ 2,5 euros pour une autre boisson chaude ou +1,5 euros sélection de thés et infusions ou +1,5 euros autres jus de fruits en bouteille ou +2,5 euros jus d'orange pressé ou +1 euro sélection de café Richard ou +5 euros un mimosa

La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



PLANCHE À PARTAGER (4 PERS) 25,00€

Charcuterie et fromage, pickles de légumes, pain

CAMEMBERT AU FOUR 10,00€

Miel, herbes de Provence et pain

PANCAKES 1-3-7 7,00€

Trois pancakes moelleux, nappés au choix : sirop d'érable, chocolat chaud, caramel beurre salé ou fruits de saison + chantilly

BRIOCHE PERDUE 1-3-7-8 7,00€

Brioche fondante, caramel beurre salé, noisettes, chantilly



CAKE DU MOMENT allergènes sur demande 4,00€

Parfum du jour

PLANCHE APERITIVE (2 PERS) 15,00€

Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain

OPTIONS SUCRÉES

GRANOLA BOWL FRAIS & FRUITÉ 7,00€

1-7
Yaourt, granola crunchy bio, fruits frais, miel

COOKIE allergènes sur demande 4,00€

Parfum selon disponibilité

CRÊPES 1-3-7-8 7,00€

2 Crêpes nappées au choix (1 seul choix possible) : pâte à tartiner, confiture, sucre, caramel beurre salé, beurre citron, chocolat chaud

OPTIONS SALÉES

AVOCADO TOAST 1-3-7-9-11 8,50€

Pain rustique, avocat écrasé, oignons, citron, œuf poché, pickles de légumes, graines.

CROQUE-MONSIEUR 1-7 8,00€

2 pièces. Pain rustique, beurre, fromage, jambon
(+4€ saumon fumé à la place du jambon) 4



CROQUE-FROMAGE 1-7 8,00€

2 pièces. Pain rustique, beurre, fromage

2 OEUFS CUISSON AU CHOIX 1-3-7 5,00€

Même cuisson pour les 2. Brouillé, plat, à la coque, omelette. Servis avec pain.

POULET & PANCAKES 1-3-7 9,00€

2 Pancakes moelleux, tenders croustillants, sirop d'érable

PANCAKE SALÉ 1-3-7 8,00€

3 pancakes, bacon grillé, œuf sur le plat (+2€ saumon fumé à la place bacon)

LES PETIS EXTRAS (EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE OPTION SALÉE)

ALTERNATIVE VEQAN +2,00€

TRANCHES DE BACON GRILLÉ +2,00€

ŒUF POCHÉ OU AU PLAT +2,00€

BATONNETS DE FROMAGE +2,00€

SAUMON FUMÉ +5,00€

SIROP D'ÉRABLE/CARAMEL +1,50€
BEURRE SALÉ/CHANTILLY

1-3-6-12 =allergènes voir dernière page

**RETROUVEZ NOTRE
FORMULE
BRUNCH À 25€**

**DONNEZ UN PEU DE PÉTILLANT
À VOTRE BRUNCH AVEC UN
MIMOSA 12CL**

(JUS D'ORANGE, CHAMPAGNE)

8,50€

**AVEC PÉTILLANT SANS ALCOOL
5,50€**



La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



ENTRÉES

BAO VÉGAN 1-6-9-10-11-12 **8,50€**

Petits pains bao farcis de pickles de radis, pickles de carottes, petits pois écrasés à la menthe, oignons frits et graines de sésame.

BAO POULET 1-3-6-9-10-12 **9,00€**

Petits pains bao farcis au poulet pané au pétale de maïs, sauce barbecue maison, pickles de carottes.



POISSON DU MARCHÉ SAUCE VERVEINE, MOULES, CITRON 4-7-9-12-14 **21,50€**

Purée de petits pois à la menthe. Chips de légumes. Un accompagnement au choix

MAQRET DE CANARD SAUCE AUX MIRABELLES 9-12 **24,50€**

Rosé, nappé de sauce, Purée de petits pois à la menthe. Chips de légumes. Un accompagnement au choix



CHEESEBURGER 1-7-10-11-12 **15,00€**

Pain buns, steak haché pur bœuf, sauce barbecue maison, cheddar, salade, frites maison
Possible avec steak végétal

BRETZEL BURGER 1-3-7-10-12 **19,50€**

Pain bretzel, steak haché pur boeuf, munster, oignons frits, sauce tartare, salade, frites maison.
Possible avec steak végétal

PIÈCE DE BOEUF 200 QRS ENV. 3-7-10-12 **20,00€**

Sélectionnée avec soin. Accompagnement au choix.
1 Sauce au choix : Sauce tartare maison, sauce barbecue maison, beurre ail et herbes maison

OEUF COCOTTE AU MUNSTER 1-3-7 **8,00€**
Oeuf, crème, munster, croûtons

OEUF COCOTTE AU SAMON FUMÉ **8,00€**
Oeuf, crème, saumon fumé, croûtons 1-3-4-7

ESCARQOTS BEURRE AIL ET HERBES 7 
Les 6 **9,00€** Les 12 **16,00€**

NOS PLATS

GNOCCHIS FAIT-MAISON SANS POMME DE TERRE

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE 1 **22,00€**
Gnocchis de patate douce sauce crème végétale, chips de légumes, pois chiches, graines de courges



GNOCCHIS DE CÉLERI 7-8 **22,00€**
Gnocchis de céleri à la farine de sarrasin, pesto de roquette et noix, lard grillé, copeaux de parmesan, graines de tournesol

SALADE CESAR 1-3-4-7-10-12 **18,00€**
Poulet pané aux céréales de maïs, salade, oeuf poché, parmesan, croûtons, sauce césar

SALADE VOSQUIENNE 1-3-7-10-12 **16,50€**

Salade, lardons, pommes de terre sautées, croûtons, oeuf poché, crème
Possible de remplacer par edamame (VG)

ACCOMPAGNEMENT **4,80€**

Au choix: Frites, râpés de pommes de terre, pommes de terre sautées, pâtes ou salade verte

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

8,50€

POULET PANÉ AUX PÉTALES DE MAÏS
OU OMELETTE ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



CREPE (SUCRE, PÂTE À TARTINER OU CONFITURE)
OU 1 BOULE DE GLACE

**RETROUVEZ
NOTRE MENU
À 35€**

1-3-6-12 =allergènes voir dernière page

PRIX SERVICE COMPRIS

La Cour des Arts

BOISSONS CHAUDES

NOTRE SÉLECTION DE CAFES RICHARD

Expresso ou allongé

FLOR FINA Assemblage signature intensité 7	1,9€	PAPOUASIE 100% Arabica intensité 5	2,3€
SUMATRA 100% Arabica intensité 7	2,5€	COLOMBIE Café de spécialité intensité 5	2,3€
FLORIO 100% Arabica intensité 8	2,1€	COSTA RICA 100% Arabica intensité 6	2,3€
PERLE NOIRE 100% Arabica intensité 6	2,1€	BIO MEXIQUE 100% Arabica intensité 3	2,5€
BIO HONDURAS 100% Arabica intensité 6	2,5€	MOKA NOISETTE Arabica d'Ethiopie	2,5€
BIO MOKA D'ETHIOPIE Café de spécialité intensité 3	2,5€	aromatisé intensité 7	
		DECAFEINE intensité 4	2€

NOTRE SÉLECTION DE THÉS, TISANES ET ROOIBOS **3,50€**

THE DES LORDS: Thé noir à la bergamote agrémenté de pétales de carthame

THE DES MOINES: Thé vert et noir, fleurs de jasmin, pétales de souci. Parfum floral

THE VERT A LA MENTHE: Thé vert de chine et menthe. Biologique.

ROOIBOS DU HAMMAM: Rooibos, arômes, pétales de fleurs

ROOIBOS EPICE: Rooibos, écorces d'orange, gingembre, cardamome, cannelle, arômes

GRAND YUNNAN IMPERIAL: Thé noir biologique. Doux et miellé.

LONG JING: Thé vert de chine

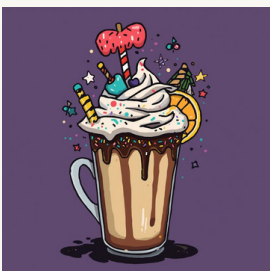
THE DES ALIZES: Thé vert, pêche et fleur d'oranger

L'HERBORISTE N°74: Tilleul, camomille, fleur d'oranger. Biologique

JARDIN DES REINES: infusion parfumée pomme, cannelle, amande

LES TRADITIONNELLES

Café au lait (café Flor Fina)	2,50€
Cappuccino (café Flor Fina Mousse de lait)	3,00€
Chocolat chaud Petit 3,00€ Grand 5,00€	
Supplément lait à part	0.40€
Supplément lait végétal	0.80€



PIMP TA BOISSON CHAUDE

CHOCOLAT CHAUD
CARAMEL BEURRE SALÉ
BEURRE DE CACAHUETE
CHANTILLY
MINI CHAMALLOWS

+0.80€ LE SUPPLEMENT



LES GOURMANDES





Latte macchiato café, lait	5,00€
Mocha café, lait, chocolat	5,00€
Chocolat chaud gourmand chantilly, chamallows, caramel beurre salé	6,00€
Café gourmand chantilly, chamallows, caramel beurre salé	6,00€
MATCHA Latte Matcha + lait texturé	5,00€

La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH

NOS DESSERTS

Nos cookies à la cuillère: AU CHOIX 8,00€

-  Beurre de cacahuète, chocolat, cacahuètes
-  Chocolat blanc, pistache
-  Caramel beurre salé et noix de pécan
-  Framboise, pétales de roses, poudre de matcha



Crêpe 4,00€
Sucre, pâte à tartiner, caramel beurre salé, beurre et citron, chocolat chaud ou confiture

Assiette de fromage 8,00€

3 sortes de Fromages du moment

Crêpes suzette 9,00€

2 crêpes, Caramel à l'orange, flambées au triple sec, chantilly

Irish coffee 8,00€

Café, sucre de canne, whisky, chantilly

Pavlova citron vert et framboise 8,50€

Meringue, lemon curd au citron vert, brisures de framboise, chantilly

NOS GLACES

2 BOULES 4,20 € 3 BOULES 6,20 €

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| Caramel beurre salé | Menthe chocolat |
| Vanille de madagascar | Banane |
| Chocolat noir | Pistache |
| Café | Cannelle |
| | Noix |

SORBET

- Framboise VEGAN
- Fraise VEGAN
- Citron vert VEGAN
- Orange VEGAN
- Mirabelle IGP

CARTE
D'OR

LES PETIS EXTRAS: 1,50€ L'EXTRA CHOCOLAT CHAUD/CARAMEL BEURRE SALÉ/CHANTILLY

COUPE ALCOOLISEE: 9,00€

- Mirabelle
2 boules de sorbet mirabelle, alcool de mirabelle
- Colonel
2 boules de sorbet citron, vodka
- After eight
1 boule menthe chocolat, 1 boule chocolat, get 27
- Mojito
2 boules de sorbet citron vert, rhum, menthe, citron
- Champagne
2 boules de marc de champagne, champagne

COUPE GLACEE: 7,50€

- Chocolat liégeois
2 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
- Café liégeois
2 boules de glace café, espresso, chantilly
- Coupe lorraine
2 boules sorbet mirabelle, quetsches rôties, chantilly
- Dame blanche
2 boules glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

A TESTER: AFFOGATO une boule de glace vanille et un espresso 3,50€