

La Cour des Arts

CHILL ET APERO

ON PREND 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€
GRIMBERGEN SAISON	4,90€	6,50€	9,80€
GRIMBERGEN BLONDE	4,50€	6,00€	9,00€
PANACHE	3,00€	4,00€	6,00€
MONACO	3,50€	4,70€	7,00€
PICOU BIÈRE	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/ TONIC 33CL	3,80€
ICE TEA OU FUZE TEA PECHÉ 25CL	3,80€
ORANQUINA 25CL	3,80€
DIABOLO	2,80€
LIMONADE	2,50€
SIROP A L'EAU (PECHÉ, FRAISE, GRENADINE, BANANE, KIWI, CERISE, CITRON, MENTHE, VIOLETTE, MIRABELLE)	2,00€
JUS DE FRUITS (ANANAS, FRAISE, BANANE, ORANGE, TOMATE, ABRICOT, POMME)	4,00€
JUS D'ORANGE PRESSÉ 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€
GET 27 OU LIMENCELLO 5CL	5,00€
POIRINETTE (LIQUEUR DE POIRE À BASE DE COGNAC) 35°	5,00€

GRIGNOTTE A PARTAGER OU PAS...

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€



THÉS 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 CINQEMBRE
THE BLANC PECHÉ HIBISCUS

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

HUGO 14CL

Fleur de sureau, vin pétillant, jus citron et limonade

LE MIRABELLE 14CL (LE REGIONNAL)

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

MARQUARITA 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

GIN TONIC 16CL

Gin, Tonic, jus de citron

SANS ALCOOL

6,50€

VIRGIN MOJITO 14CL

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

GIN TONIC SANS ALCOOL 20CL

Gin sans alcool, tonic, jus de citron

VIRGIN SPRITZ 15CL

Vin pétillant sans alcool, eau pétillante et sirop spritz

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 HUGO 14CL

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



(PRIX REDUITS)
LES 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...

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

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 aromatisé intensité 7	2,5€
BIO MOKA D'ETHIOPIE Café de spécialité intensité 3	2,5€	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

LES TRADITIONNELLES

Café au lait	2,50€
Cappuccino (Mousse de lait)	3,00€
Chocolat chaud Petit	3,00€
Grand	5,00€
Frappé	5,00€
Sirop (caramel, pistache, vanille)	0.40€
Supplément lait à part	0.40€
Supplément lait végétal	0.80€

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. Bio



JARDIN DES REINES: infusion parfumée pomme, cannelle, amande

LES GOURMANDES



Latte macchiato café, lait	5,00€	5,00€
Mocha café, lait, chocolat	5,00€	5,00€
Chocolat chaud gourmand chantilly, chamallows, caramel beurre salé	6,00€	6,00€
Café gourmand chantilly, chamallows, caramel beurre salé	6,00€	6,00€
Café frappé		4,50€
2 expresso, sucre de canne, glaçons		
MATCHA Latte Matcha + lait texturé	5,00€	5,00€

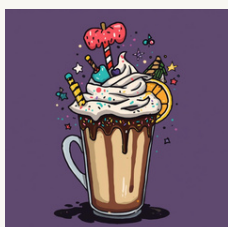
PIMP TA BOISSON CHAUDE

CHOCOLAT CHAUD
CARAMEL BEURRE SALÉ
BEURRE DE CACAHUETE
CHANTILLY
MINI CHAMALLOWES

+0.80€ LE SUPPLEMENT
(SEULEMENT SUR LES
BOISSONS)



PRIX SERVICE COMPRIS



La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH

**VALABLE DE 12H À 14H DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS**
FORMULE BRUNCH DE 12H:
14,50€ Tout est servi en même temps 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€	19,50€	23,00€
Cheeseburger frites	Salade autumnale ou salade vosgienne	1 plat au choix (Hors Magret)
+	+	+
Dessert (1 crêpe ou glaces 2 boules ou affogato) ou 1 boisson soft (hors jus d'orange pressé) ou Tuborg 33cl		

**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€
**Tout est servi en même temps. Pas de
modifications possible**

1 toast avocat (pain, avocat, grenade, oignons,
citron, pickles de carottes, graines) ou
1 croque monsieur (+2,5€ saumon fumé) ou 1
pancake poulet
ou 2 pancakes et bacon grillé

+
1 mixte charcuterie et
fromage ou seulement
fromage

+ 2 Oeufs (1 cuisson
au choix)

+
1 option sucrée
au choix

+
1 boisson chaude ou froide: 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**

PRIX SERVICE COMPRIS

La Cour des Arts

UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



PLANCHE À PARTAGER (4 PERS) 25,00€
Charcuterie et fromage, pickles de légumes, pain

PLANCHE APERITIVE (2 PERS) 15,00€
Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain

OPTIONS SUCRÉES

PANCAKES 1-3-7 7,00€
Trois pancakes moelleux, nappés au choix : sirop d'érable, chocolat chaud, caramel beurre salé ou fruits de saison avec chantilly

BRIOCHE PERDUE 1-3-7-8 7,00€
Brioche fondante, caramel beurre salé, amandes, chantilly



CAKE DU MOMENT allergènes sur demande 4,00€
Parfum du jour

GRANOLA BOWL FRAIS & FRUITÉ 7,00€
1-7
Yaourt et graines de chia, 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 ou chantilly

OPTIONS SALÉES

AVOCADO TOAST 1-3-7-9-11 8,50€
Pain rustique, avocat écrasé, oignons, citron, grenade, 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, oeuf sur le plat
(+2€ saumon fumé à la place bacon)

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

ALTERNATIVE VEGAN +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/CHOCOLAT CHAUD

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 courge rôtie au paprika fumé, pickles de carottes, oignons frits et graines de sésame, moutarde douce savora

BAO POULET 1-3-6-9-10-12 **9,00€**

Petits pains bao farcis au poulet pané au pétale de maïs, moutarde douce savora, pickles de carottes.

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

FOIE GRAS POÊLÉ 1-12 **15,00€**

Poires rôties déglacées au Xéres, pain d'épices

ESCARQOTS BEURRE AIL ET HERBES 7

Les 6 **9,00€** Les 12 **16,00€**



NOS PLATS

POISSON DU MARCHÉ EN CROÛTE D'HERBES (BEURRE, HERBES, FLOCON AVOINE) 4-7-8 **21,50€**

Purée de courge, noix torréfiées, poireau frit. Un accompagnement au choix

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

Rosé, nappé de sauce, Purée de courge. Poireaux frits
Un accompagnement au choix



CHEESEBURGER 1-7-10-11-12 **15,00€**

Pain buns, steak haché pur bœuf, sauce barbecue, cheddar, salade, cornichon, oignon, frites maison
Possible avec steak végétal et sauce ketchup/moutarde

BRETZEL BURGER 1-3-7-10-12 **19,50€**

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

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

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

GNOCCHIS FAIT-MAISON SANS POMME DE TERRE

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE 1 **22,00€**

Gnocchis de patate douce sauce crème végétale, poireaux frits, pois chiches, graines de courges



SALADE AUTOMNALE 7-8-10 **17,00€**

Salade verte, poire, courges rôties, betterave râpée, fromage bleu, noix, vinaigrette: vinaigre cidre, huile de noix et compote de pommes.

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

POULET PANÉ AUX PÉTALES DE MAÏS OU OMELETTE OU CROQUE PANCAKE (JAMBON ET FROMAGE) ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

8,50€



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

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
-  Figues, amandes et miel



Crêpe

Sucre, pâte à tartiner, caramel beurre salé, beurre et citron, chocolat chaud ou confiture ou chantilly

4,00€

+ 2,40€ 1 boule de glace sur crêpe ou cookie

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 d'automne

8,50€

Meringue, pomme, poire, figues séchées, chantilly, caramel beurre salé

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



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€