

# La Cour des Arts

## CHILL ET APERO

### ON PRENDS L'APERÔ ?

#### 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 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€
QET 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€



#### 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

##### GIN TONIC 16CL

Gin, Tonic, jus de citron



#### SANS ALCOOL

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...

PLANCHE A PARTAGER 4 PERSONNES 25,00€

Charcuterie et fromage, pain

PLANCHE A PARTAGER 2 PERSONNES 15,00€

Charcuterie OU fromage, pain

# 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€** 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€**

Cheeseburger frites



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

**19,50€**

Salade estivale ou salade vosgienne



**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€

Tout est servi en même temps. Pas de modifications possible

1 toast avocat (pain, avocat, mangue, 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: espresso, 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

**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 + 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

**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, mangue, 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 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 purée de courgettes au curry, pickles de carottes, mangue, concombre, 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.



**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

**POISSON DU MARCHÉ FAÇON MEUNIÈRE** **21,50€**

Purée de courgettes au curry. Chips de légumes. Un accompagnement au choix 1-4-9

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

Rosé, nappé de sauce, Purée de courgette au curry. 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, tomate, oignon, frites maison  
Possible avec steak végétal et sauce ketchup/moutarde

100%  
VEGETARIAN

**BRETZEL BURGER** 1-3-7-10-12 **19,50€**

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

100%  
VEGETARIAN

**PIÈCE DE BOEUF 200 QRS 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, chips de légumes, pois chiches, graines de courges



**SALADE ESTIVALE** 7-8-10 **15,50€**

Salade verte, tomate, burrata, mangue, pesto basilic, avocat, concombre, noisettes grillées

**SALADE CESAR** 1-3-4-7-10-12 **18,00€**

Poulet pané aux céréales de maïs, salade, tomate oeuf poché, parmesan, croûtons, sauce césar

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

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

100%  
VEGETARIAN

**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

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

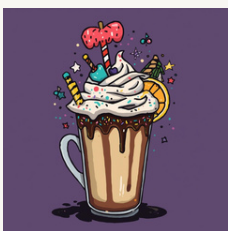
### LES TRADITIONNELLES

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

### LES GOURMANDES

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

### PIMP TA BOISSON CHAUDE



CHOCOLAT CHAUD  
CAMEL BEURRE SALÉ  
BEURRE DE CACAHUETE  
CHANTILLY  
MINI CHAMALLOWS

+0.80€ LE SUPPLEMENT  
(SEULEMENT SUR LES  
BOISSONS)







# 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

+ 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 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€