

MENU

MARDI - SAMEDI
9h-17h



1^{ER} DIMANCHE DU MOIS :
BRUNCH

HAND

Coffee, sunshine & good vibes

PETIT-DÉJEUNER • DÉJEUNER • GOÛTER • BRUNCH



CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

TA JOURNÉE COMMENCE ICI !

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ

Espresso	2,20 €
Espresso allongé	2,30 €
Macchiato Espresso + touche de lait	3,00 €
Double espresso	3,20 €
Americano Double espresso allongé	3,30 €
Café filtre Moccamaster	4,00 €

XTRA SIROPS MONIN

Vanille, Noisette, Caramel, + 0,50€
Cookie

LES LACTÉS

✓ VACHE OU AVOINE



Babycino 	2,00 €
Petit verre de lait moussé + poudre cacao	
Chocolat chaud	4,00 €
Cappucino Espresso + touche de lait	4,00 €
Flat white 2 espresso + lait moussé	4,50 €
Latte Grand verre de lait moussé + 2 espresso	4,50 €
Moccacino 2 espresso + cacao + lait moussé	4,50 €
Matcha latte 	5,00 €
Golden latte 	5,00 €
Chai latte 	5,00 €

LES CRÉATIONS



HOT

Breizh latte Sirop Caramel au beurre salé	5,00 €
Cookie latte Sirop Cookie	5,00 €
Ciné latte Sirop Pop-corn	5,00 €



COLD

Tiramisù latte Crème mascarpone, boudoir	5,50 €
Mango matcha Purée de mangue + lait + matcha	5,50 €



LES THÉS

3,50 €

SANS THÉINE



3,50 €

Panda des brumes

Thé vert, fleurs de jasmin, pétales de rose, miel, rose

Thé jolie

Thé vert, pomme, datte, sarrasin grillé, coco, amande

Minuit à Saint Pétersbourg

Thé noir, pamplemousse, citron, bergamote, fleurs de bleuet, fleurs de souci

FRUITS

Frisson meringué

Hibiscus blanc, ananas, citron, fleurs de souci

Passe-moi le plaid

Pomme, citrouille, pomme, grenade, noix, pop-corn, cannelle

TISANE

Sherry Chérie

Pomme, raisin, ananas, betterave, cerise, fleurs de carthame

Un Automne à Paris

Pomme, hibiscus, orange, cannelle, gingembre, mandarine, clou de girofle, cardamome, noix, pétales de rose, pop-corn



BOISSONS FRAÎCHES



LES INCONTOURNABLES

Sirop à l'eau MONIN 25 cL	2,50 €
Grenadine, menthe, pêche, violette	
Jus de fruits 25 cL	3,50 €
Orange, ACE, Mirabelle, Tomate	
Thé glacé LISBETH 33 cL	3,50 €
Limonade LINESS 33 cL	3,50 €
Diabolo MONIN 33 cL	4,00 €
Grenadine, menthe, pêche, violette	

LES ORIGINALES



Pétill'fruit 25 cL	4,00 €
- Pomme forêt vosgienne - Rhubarbe - Citron / Yuzu	
Kombucha KOKO 33cL	5,00 €
Framboise hibiscus	



LES EAUX CAROLA

	33 cL	1L
Eau plate	2,50 €	4,00 €
Eau pétillante	3,50 €	5,00 €

RETOUR EN ENFANCE



Bubble Party 33 cL	4,00 €
Limonade avec sirop Bubble gum	



Ciné Pop' 33 cL	4,00 €
Limonade avec sirop Pop-corn	

LES SMOOTHIES VITAMINÉS



45 cL

5,50 €



Yellow Slow

Ananas, papaye, mangue



Funny Berries

Fraises, mûres, framboises



Coconut Fever

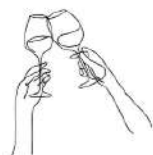
Lait de coco, ananas, banane



DES FRUITS, DE LA GLACE...
MIXÉS MINUTE !



Prix nets, service compris



VINS & BIÈRES



BIÈRES & CO.

33 cL



1664 - bière blonde 5,5°	3,50 €
1664 - sans alcool 0°	3,50 €
Panaché, Monaco	4,50 €

LES BIÈRES LOCALES

33 cL



Au Premier Amour	6,00 €
Notes fruitées de litchi, baies rouges & agrumes	
Bière blonde légère 4,5°	



Nelson Sunset	6,00 €
Notes fruits tropicaux, agrumes & raisin blanc	
Bière IPA 5,5°	



Brasseurs vosgiens
Brew Yin

LA SÉLECTION DE VINS



12,5 cL

Bouteille

	L'Inédit- Mas Neuf IGP Pays d'Oc 2024 Muscat Sauvignon - 10,5°	4,50 €	22€
	L'Inédit Sec- Mas Neuf IGP Pays d'Oc 2024 Chardonnay Rolle - 12,5°	4,50 €	22€
	Le Canon du Maréchal - Cazes IGP Côtes catalanes 2024 Syrah, Mourvèdre - 12°	4,50 €	22€
	100% Grenache - Ogier IGP Méditerranée 2024 Grenache - 14°	4,00 €	20€
	L'Emblématique 1936 - Mas de Lunès AOP Languedoc Grès de Montpellier 2022 - Syrah, Grenache - 13,5°	6,00 €	32€



Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



PETIT-DÉJ'

JUSQU'À 11H



L'OEUF COURSE

6,90 €



- **Cuisson au choix** : oeufs brouillés, au plat, à la coque
- Une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- Pain de mie toasté



LE PARISIEN

8,90 €



- Baguette de pain, beurre et confiture
- Une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- Un jus au choix : orange ou ACE (orange, citron, carotte)



LE LONDONIEN



10,90 €



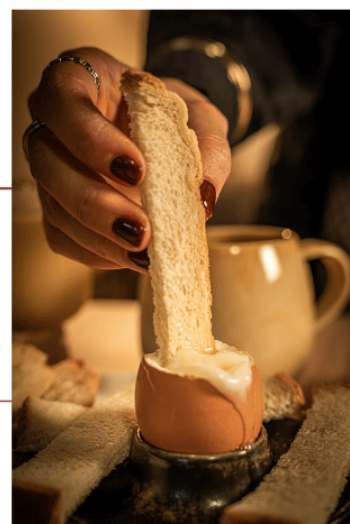
- Scone fait maison, crème fraîche & confiture
- Une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- Un jus au choix : orange ou ACE (orange, citron, carotte)



LES EXTRAS (LA-LA)



- Bacon + 2 €
- Oeufs brouillés + 3 €
- Oeuf à la coque + 3 €



Prix nets, service compris



MENU DE LA SEMAINE

JUSQU'À 14H

Sur place ou à emporter

ENTRÉE

3,90 €

LES PLATS

13,90 €

Une sélection de 3 plats qui change
CHAQUE SEMAINE !

SALADE MELI-MELON

BURGER-FISH

CROQUE-MONSIEUR

WRAP POULET CROUSTILLANT

PASTA PESTO VERDE

BURGER PULLED PORK

SALADE VOSGIENNE

MAC & CHEESE

AVOCADO TOAST

PINSA MORTADELLA

HOT-DOGGY-DOG

SANDWICH-CLUB

Et bien d'autres encore !

LES DESSERTS

NOS GÂTEAUX DE VOYAGE



2,90€

- Cookie au praliné maison
- Cake et/ou tarte du moment : voir comptoir

LA CRÉATION DE LA CHEFFE

5,50€

- Verrines, tarte au flan, riz au lait, mi-cuit chocolat, crumble, granola bowl, salade de fruits, banoffee ...

Consultez notre carte des Glaces !

Prix nets, service compris



GLACES



Glaces artisanales vosgiennes
Les Glaces de Christelle



BOULES DE GLACE Jusqu'à 14h

Parfum au choix :

- Vanille
- Fraise

1 boule : 2,90€

2 boules : 5,00€

3 boules : 6,90€



COUPES GLACÉES Jusqu'à 14h

6,90 €

Vanille d'Enfance

2 boules de glace Vanille, confiture de lait, chantilly & éclats de biscuit

La Rouge Délice

2 boules de glace Fraise, coulis fruits rouges, chantilly & éclats de spéculoos



POT DE GLACE / SORBETS A toute heure ! Sur place ou à emporter

3,90 €

Parfum au choix :

POT DE 130 ML

- Chocolat noir
- Caramel fleur de sel
- Citron pressé
- Mangue



Prix nets, service compris

DÉCOUVRE LA BOUTIQUE



- Café en grains ou moulu, thé, tisane, rooibos en vrac de notre torréfacteur Café in Fine (Thaon-Les-Vosges)
- Mug, thermos, gourde, totebag, textile HAND

Café
In fine
ARTISAN TORRÉFACTEUR



LE BRUNCH



LE 1er DIMANCHE de chaque mois !

Brunch à volonté : plats salés & sucrés selon l'inspiration du moment en respectant les produits de saison.

Comment ça se passe ? Comme à l'hôtel, l'ensemble des plats se trouve sur le comptoir et c'est à toi de choisir par quoi tu commences : plutôt team salé ou team sucré en premier ?

2 services, sur réservation : **10h30** ou **12h30**



LES ATELIERS



Tout au long de l'année, des **ateliers** à l'étage du coffee-shop afin de profiter d'un moment pour soi dans un cadre chaleureux.

Poterie, yoga, bijoux, fleurs séchées, des **entrepreneurs locaux** viennent jusqu'à nous pour faire découvrir leur métier et repartir avec un joli souvenir !

Suis nos aventures sur les réseaux sociaux pour t'informer à ce sujet !

HAVE A NICE DAY!

Retrouve toute notre actu
sur les réseaux sociaux

  @handcoffeeshop



Aide-nous à développer la
communauté HAND en
déposant ton **avis Google** !

Merci <3