

# La Cour des Arts

## CHILL ET APERO

### ON PRENDS L'APERO ?

#### LES CLASSICOS...

KIR CASSIS	5,00€
KIR LORRAIN (CREMÉE MIRABELLE)	5,50€
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 SAPPHIRE 4CL	5,00€

#### BIERES ET COMPAGNIE...



PRESSION	25CL	33CL	50CL
TUBORG DANEMARK	3,00€	4,00€	6,00€
QRIMBERQEN SAISON	4,90€	6,50€	9,80€
QRIMBERQON 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€
ORANGINA 25CL	3,80€
DIABOLO	2,80€
LIMONADE	2,50€
SIROP A L'EAU 30CL	2,00€
JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL	4,50€
JUS DE FRUITS	4,00€



#### 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€
NOTRE FABRICATION MAISON 3CL (NOUS DEMANDER SI ON S'EN RAPPELLE)	5,00€



#### 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€

#### QUIGNOTTE A PARTAQUER OU PAS...

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

# La Cour des Arts

## CHILL ET APERO

### NOS MÉLANGES

#### AVEC ALCOOL

##### SPRITZ(S) 14CL

Aperol ou limoncello, vin pétillant, eau pétillante

##### LA VIOLETTTE 14CL

vin pétillant, vodka, limonade, citron et sirop violette

##### PINA KOALAA 18CL

rum, jus ananas, lait coco et sirop sucre canne

##### MOJITO 14CL

rum, 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



9,00€

##### HUQO 14CL

Fleur de sureau, vin pétillant, jus citron et limonade

##### LE MIRABELLE 14CL (LE REGIONAL)

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 céleri et Tabasco (tabasco)

##### PUNCH LORRAIN 13CL

eau de 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 céleri et tabasco

##### VIRGIN PINA COLADA 18CL

sirop saveur rhum, jus ananas, lait coco

##### VIRGIN HUQO 14CL

sirop fleur sureau, eau pétillante 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



(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 TUBORG 25CL 2,50€

LA PRESSION TUBORG 33CL 3,50€

LA PRESSION TUBORG 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, pickles de légumes, pain

#### PLANCHE A PARTAGER 2 PERSONNES

15,00€

Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain

PRIX SERVICE COMPRIS

# La Cour des Arts

## UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



### PLANCHE À PARTAGER (4 PERS)

Charcuterie et fromage, pickles de légumes, pain

25,00€

### PLANCHE APERITIVE (2 PERS)

Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain

15,00€

### CAMEMBERT AU FOUR

Miel, herbes de Provence et pain

10,00€

### OPTIONS SUCRÉES

#### PANCAKES 1-3-7

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

6,50€

#### QRANOLA BOWL FRAIS & FRUITÉ

7,00€

1-7

Yaourt, granola crunchy bio, fruits frais, miel

#### BRIOCHE PERDUE 1-3-7-8

Brioche fondante, caramel beurre salé, noisettes, chantilly



6,50€

#### COOKIE allergènes sur demande

4,00€

Parfum selon disponibilité

#### CAKE DU MOMENT

allergènes sur demande 4,00€

Parfum du jour

#### CRÊPES 1-3-7-8

6,50€

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

### OPTIONS SALÉES

#### AVOCADO TOAST 1-3-7-9-11

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

8,00€

#### 2 OEUFS CUISSON AU CHOIX 1-3-7

5,00€

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

#### CROQUE-MONSIEUR 1-7

2 pièces. Pain rustique, beurre, fromage, jambon

8,00€

#### POULET & PANCAKES

8,50€

2 Pancakes moelleux, tendres croustillants, sirop d'érable

#### CROQUE-FROMAGE 1-7

2 pièces. Pain rustique, beurre, fromage

8,00€

### FORMULE SUCRE SALE :

1 option salé



1 option sucré

18,00€

1 boisson chaude\*



1 jus de fruits  
(+ 2,50€ jus d'orange pressé maison)

### LES PETITS EXTRAS

(EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE OPTION SALÉE)

#### ALTERNATIVE VEGAN

+2,00€

#### TRANCHES DE BACON QUILÉ

+2,00€

#### ŒUF POCHÉ OU AU PLAT

+2,00€

#### BATONNETS DE FROMAGE

+2,00€

#### SAUMON FUMÉ

+5,00€

#### SIROP D'ÉRABLE/CARAMEL BEURRE SALÉ/CHANTILLY

+1,50€

FORMULE DE 12H:  
VALABLE DE 12H À 14H DU LUNDI AU VENDREDI  
HORS JOURS FÉRIÉS

14,00€ Hors boisson

1 option salé



un accompagnement  
au choix

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

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

PRIX SERVICE COMPRIS

# La Cour des Arts

## UN RESTAURANT A L'ESPRIT BRUNCH



### ENTRÉES



#### BAO VÉGAN 1-6-9-10-11-12

Petits pains bao farcis de pickles de carottes, pickles de poireaux au gingembre, de purée de courge, oignons frits et graines de sésame.

#### BAO POULET 1-3-6-9-10-12

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



8,00€

#### VELOUTÉ OU POTAQUE DE SAISON 6,00€

Servis avec croûtons 1-7-9

#### OEUF COCOTTE AU SAUMON FUMÉ 8,00€

Oeuf, crème, saumon fumé, croûtons 1-3-4-7

#### ESCARQUOTS BEURRE AIL ET HERBES 7

Les 6 9,00€ Les 12 16,00€

6,00€

8,00€

7



### NOS PLATS

#### POISSON DU MARCHÉ SAUCE SAFRAN 21,50€

Purée de courge, chips de légumes. Accompagnement au choix 4-7-12

#### MAQUET DE CANARD SAUCE AUX MIRABELLES 24,50€

Rosé, nappé de sauce, purée de courge, chips de légumes Accompagnement féculent au choix



#### CHEESEBURGER 14,00€

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

100% VÉGÉTARIEN

#### BRETZEL BURGER 19,50€

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

100% VÉGÉTARIEN

#### PIÈCE DE BOEUF 200 GRS ENV. 20,00€

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

#### MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

##### POULET PANÉ AUX PÉTALES DE MAÏS OU OMELETTE ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



8,50€

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

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

PRIX SERVICE COMPRIS

#### 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 BROCOLIS 7-8

22,00€

Gnocchis de brocolis à la farine de riz, sauce crémeuse aux noix, gorgonzola, lard grillé

##### GNOCCHIS DE CAROTTES 1-7

21,00€

Gnocchis de carottes, pleurottes sautées à l'ail, graines de tournesol, copeaux de parmesan

##### SALADE VOSGIENNE 1-3-7-10-12

16,50€

Salade, lardons, pommes de terre sautées, croûtons, œuf poché, crème Possible de remplacer lardons par poulet pané aux pétales de maïs (+1,50€) ou par edamame (VG)

### ACCOMPAGNEMENT 4,00€

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

### FORMULES DE 12H:

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

16,00€

Cheeseburger



23,00€

1 plat au choix (Hors Magret)



Dessert (1 crêpe ou glaces 2 boules ou affogato) ou 1 boisson soft ou Tuborg 33cl

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

# La Cour des Arts

## BOISSONS CHAUDES

### NOTRE SELECTION DE CAFES RICHARD

Expresso ou allongé

<b>FLOR FINA</b> Assemblage signature intensité 7	<b>1.9€</b>	<b>PAPOUASIE</b> 100% Arabica intensité 5	<b>2,3€</b>
<b>SUMATRA</b> 100% Arabica intensité 7	<b>2,5€</b>	<b>COLOMBIE</b> Café de spécialité intensité 5	<b>2,3€</b>
<b>FLORIO</b> 100% Arabica intensité 8	<b>2,1€</b>	<b>COSTA RICA</b> 100% Arabica intensité 6	<b>2,3€</b>
<b>PERLE NOIRE</b> 100% Arabica intensité 6	<b>2,1€</b>	<b>BIO MEXIQUE</b> 100% Arabica intensité 3	<b>2,5€</b>
<b>BIO HONDURAS</b> 100% Arabica intensité 6	<b>2,5€</b>	<b>MOKA NOISETTE</b> Arabica d'Ethiopie	<b>2,5€</b>
<b>BIO MOKA D'ETHIOPIE</b> Café de spécialité intensité 3	<b>2,5€</b>	<b>aromatisé intensité 7</b>	
		<b>DECAFEINE</b> intensité 4	<b>2€</b>

### 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, cardamone, 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)	<b>2,50€</b>
Cappuccino (café Flor Fina Mousse de lait)	<b>3,00€</b>
Chocolat chaud Petit <b>3,00€</b> Grand <b>5,00€</b>	
Supplément lait à part	<b>0.40€</b>
Supplément lait végétal	<b>0.80€</b>

### LES GOURMANDES

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

### PIMP TA BOISSON CHAUDE

CHOCOLAT CHAUD  
CARAMEL BEURRE SALÉ  
BEURRE DE CACAHUÈTE  
CHANTILLY  
MINI CHAMALLOWS

**+0.80€ LE SUPPLEMENT**



# 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
-  Crème de marron et chocolat



#### 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€

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

#### Irish coffee

8,00€

Café, sucre de canne, whisky, chantilly

### NOS GLACES

#### 2 BOULES 4,20 €

#### 3 BOULES 6,20 €

Caramel beurre salé

Menthe chocolat

Framboise VEGAN

Vanille de madagascar

Banane

Fraise VEGAN

Chocolat noir

Pistache

Citron vert VEGAN

Café

Mirabelle IGP

Orange VEGAN

Cannelle

Noix

#### LES PETITS 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, expresso, 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 expresso

3,50€