

La Cour des Arts

CHILL ET APERO

ON PREND L'APERO ?

LES CLASSICOS...

KIR CASSIS	5,00€
KIR LORRAIN (CREME 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 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€
PICON BIERE	4,00€	6,00€	8,00€

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€
GET 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€

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 D'ORANGE PRESSÉ 20CL	4,50€
JUS DE FRUITS	4,00€



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€



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	

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

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



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, 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

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€

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

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

CAMEMBERT AU FOUR

Miel, herbes de Provence et pain

PLANCHE APERITIVE (2 PERS)

15,00€

Charcuterie OU fromage, pickles de légumes, pain

10,00€

OPTIONS SUCRÉES

PANCAKES

1-3-7

6,50€

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

BRIOCHE PERDUE

1-3-7-8

6,50€

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

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

8,00€

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



CROQUE-FROMAGE

1-7

8,00€

2 pièces. Pain rustique, beurre, fromage

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 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

BEURRE SALÉ/CHANTILLY

+1,50€

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)

*Boissons chaudes incluses: espresso, allongé, café au lait, thé vert, petit chocolat chaud, cappuccino

+ 2,5 euros pour une autre boisson chaude ou +1.5 euros sélection de thés et infusion ou +1 euro sélection de café Richard

FORMULE DE 12H:

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

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 **8,00€**

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 **9,00€**

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

VELOUTÉ OU POTAGE DE SAISON **6,00€**

Servi avec croûtons 1-7-9

OEUF COCOTTE AU SAMON FUMÉ **8,00€**

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

ESCARGOTS BEURRE AIL ET HERBES 7

Les 6 **9,00€**

Les 12 **16,00€**



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 12 **24,50€**

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



CHEESEBURGER 1-7-10-11-12 **14,00€**

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 GRS ENV. 3-7-10-12 **20,00€**

Sélectionnée avec soin. Accompagnement au choix.
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



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 VOSQUIENNE 1-3-7-10-12 **16,50€**

Salade, lardons, pommes de terre sautées, croûtons, oeuf 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

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

POULET PANÉ AUX PÉTALES DE MAÏS OU OMELETTE
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

8,50€



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

FORMULES DE 12H:

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

16,00€

Cheeseburger



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

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

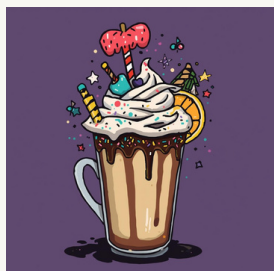


L’HERBORISTE N°74: Tilleul, camomille, fleur d’oranger. Biologique

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 CHAMALLOW

+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 €

Caramel beurre salé
Vanille de madagascar
Chocolat noir
Café
Cannelle
Noix

3 BOULES 6,20 €

Menthe chocolat
Banane
Pistache
Mirabelle IGP

Framboise VEGAN
Fraise VEGAN
Citron vert VEGAN
Orange VEGAN



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€