



NOS DESSERTS

LE PRALINÉ NOTRE SPÉCIALITÉ DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Le Bonus 5.20 €

Ce gâteau, né en 1933 pour l'arrivée de Tante Simone, porte tout simplement le nom de famille du Grand-père Albert! Au cœur de deux macarons moelleux se niche un praliné, le tout enrobé à la main d'un chocolat noir si fin qu'il croustille sous la langue.

L'option gagnante, le Café-Bonus 7.50 €

Un Bonus + 1 boule de glace + 1 expresso Pur Arabica Commerce Equitable What Else?

Tarte Napolitaine 5.70 €

Crème pralinée, ganache au chocolat et biscuit chocolat, éclats de noisette

À ma Place, à ta Place, à la Place 6.70 €

Biscuit à la noisette et croustillant, crème pralinée et noisettes caramélisées

LE CHOCOLAT ...

Il n'y a qu'un seul Fondant local!

Le Gâteau de Nancy au chocolat noir 3.70 €

Cette recette ménagère aux amandes date de 1890. Pour un voyage dans le passé en toute simplicité. À consommer à température ambiante ou tiède.

C'est encore meilleur **avec 1 boule de glace** et un peu de **chantilly**...

Le Grand Nancy 6.20 €

Capitaine Pistache 6.90 €

Le retour d'un super héros au chocolat, mais surtout à la pistache !

L'Arc-en-Ciel 6.70 €

Mousses au chocolat noir, lait et blanc, biscuit chocolat et amandes

Pavaroti 6.90 €

Mariage de la puissance et de la légèreté, le tout au café et au chocolat

Le Karamel 6.90 €

Mousse chocolat noir, caramel au sel et biscuit chocolat.

Il y en a encore "au dos"



NOS DESSERTS... la suite

LE FRUIT

...

L'incontournable tarte citron meringuée 5.70 €

Pâte d'amandes

Tarte Tikki 5.70 €

Crème à la mangue, ananas confit à la vanille, pâte d'amande

Tarte aux poires infusées au jus de groseille 5.70 €

Pâte d'amandes pistache, amandes effilées et groseilles

Ratatine 5.70 €

Pommes caramélisées, crème à la fève de tonka, pâte feuilletée caramélisée

LE MILLE-FEUILLES

L'indémorable 4 €

Pâte feuilletée inversée et caramélisée, avec une crème à la vanille naturelle.



PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries Maison Pur Beurre

• Croissant	1.70 €	• Pain Chocolat	2.00 €
• Brioche 1 tranche	2.00 €	• Escargot	2.00 €
2 tranches de pain de mie Bio Maison toasté *			3.50 €
2 tranches de pain semi-complet Bio Maison toasté *			3.50 €

ET UNIQUEMENT LE SAMEDI

Brioche feuilletée ou Kugelhupf en tranches	2.70 €
---	--------

* Beurre et confiture de Miot au choix inclus

BOISSONS "CHAUDES"

Café Arabica du Guatemala	2.20 €	Déca	2.60 €
Café crème	2.60 €	Grand Déca	4.70 €
Grand café	3.90 €	Grand Déca crème	4.80 €
Grand Café crème	5.00 €	Déca Cappucino	4.00 €
Cappucino	3.60 €	Lait	3.00 €
Chantilly ou Mousse de lait		Chocolat maison	4.70 €
		Chocolat Chantilly maison	5.20 €

INFUSIONS Clipper Tea 3.80 €

Cranberry & Framboise : hibiscus, rose, ortie, réglisse

Flower power : fleur de sureau, camomille

Detox : Hibiscus, ortie, réglisse, rose musquée, arôme framboise et citron

Mes belles gambettes : hibiscus, fleurs de sureau, cynorhodon, réglisse, rooibos, morceaux de fraises. **BIO**

Divine digestion : menthe poivrée, fenouil et gingembre. **BIO**

Sweet vanilli : hibiscus, cynorrhodon, rooibos, réglisse, arôme naturel fraise, vanille, écorce d'orange. **BIO**

Epices and love : Cannelle, gingembre, zestes d'orange, réglisse. **BIO**



Servi de 11 à 15H du mardi au samedi

LA FORMULE + 12.50 €

Duo d'œufs au plat

Servi avec 1 toast pain de mie Bio Maison.

ou **Pâté lorrain** ou **Tarte de Saison**

+ 2 accompagnements au choix

- Frites maison • Salade verte • Champignons farcis
- Céleri remoulade aux pommes • Coleslaw
- Poêlée de légumes d'automne à la plancha

1 ingrédient supplémentaire 2.50 €

Croque Mylord

Pain de mie bio maison, jambon aux herbes, cheddar, salade verte, coleslaw à l'ananas rôti

14€

Salade Waldorf

Salade verte, tomate, céleri remoulade aux pommes, banane, jambon, noix, vinaigrette au curry

14€

Haddock aux lentilles

Petits légumes et sauce à l'orange

16€

Fish and Chips à l'églefin

Frites maison, sauce tartare et salade verte

16€

Parmentier bourguignon aux deux viandes

Au bœuf et porc, purée de patate douce et céleri, salade verte et radis

15€

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

BOISSONS "FROIDES"

LES BOISSONS LOCALES

Jus de pomme trouble 25cl .. 3.00€	Cidre 25cl, 4°	3.00€
Limonade 33cl	Diabolo 33cl	3.50€
Jus pomme framboise ou pomme-cassis 25cl		3.20€
Carola plate ou gazeuse.....50cl 3.80€ 33cl	3.20€
Lorraine Cola 25cl		3.80€

Supplément rondelle citron 0.50€

LES BOISSONS MAISON

Cocktails vitaminés	10cl 2.50€	20cl 4.50€
• Céleri, ananas, orange, poire	• Carotte, orange, citron	
Jus de griotte aux épices , chaud ou froid	20cl 4.80€	

SIROPS À L'EAU 25cl

3€

Fraise, Citron, Menthe, Violette, Cassis, Grenadine.

POUR ACCOMPAGNER LES REPAS UNIQUEMENT

Vin au verre Rosé, blanc ou rouge	12,5cl
ROUGE > Château de Villeneuve , Saumur-Champigny, 13°	5.50€
Charnu et rond, avec note de petits fruits rouges	
ROSÉ > Pays d'Oc Gris de gris Gérard Bertrand 2019, 13°.....	4.50€
BLANC > Mourgues du Grès Bio	5.50€
Notes de citron frais et de pierres	

Bières d'exception

La Châouette , blonde ou ambrée, 5°, bière bio bien de chez nous	4.50€
---	--------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

MERCI DE MENTIONNER TOUTE **ALLERGIE** À LA SERVEUSE AVANT COMMANDE.

Halot

Artisans Engagés depuis 1933

Thés Noirs Natures

- English breakfast** Idéal pour le matin **3.80 €**
Lapsang Souchong Goût puissant, rappelant le tabac fumé. **3.80 €**
Un grand classique, originaire de Chine
Darjeeling bio **4.00 €**

Thé Vert Nature 3.80 €

Golden Temple Gunpowder

Thés Verts Parfumés *Clipper tea* 3.80 €

- Thé Vert à la Fraise BIO**
Thé Vert à la Mangue BIO
Marrakech à la menthe **BIO**
Exciting au gingembre et citron vert **BIO**

Thés noirs parfumés *Clipper tea* 3.80 €

- Earl Grey** notes d'agrumes de la bergamote **BIO**
Petrouschka notes d'orange et de bergamote **BIO**

Thé blanc parfumé *Clipper tea* 3.80 €

- Thé blanc à la framboise et cassis BIO**
Zesty thé de Chine à l'orange **BIO**

Rooibos Parfumé 3.80 €

- Rooibos** aux agrumes, oranger et citron **BIO**
Rooibos au caramel **BIO**
Rooibos aux épices, cannelle, cardamome et gingembre **BIO**

Supplément Lait ou rondelle de citron 0.50 €

MERCI DE MENTIONNER TOUTE ALLERGIE À LA SERVEUSE AVANT COMMANDE.