

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

NOS DESSERTS

LE PRALINÉ NOTRE SPÉCIALITÉ DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Le Bonus **4.70 €**

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 €**

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

Le Napolitain **4.70 €**

Deux macarons aux amandes garnis d'une crème pralinée décoré de copeaux de chocolat noir

À ma Place, à ta Place, à la Place **6 €**

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 **3.50 €**

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 €**

Le 100% chocolat **5.70 €**

Croustillant chocolat et mousse au chocolat noir.

Le Karamel **5.70 €**

Mousse chocolat noir, caramel au sel et biscuit chocolat.

Tarte au chocolat bio **5.30 €**

Chocolat d'exception de République Dominicaine sur crumble chocolat.

Il y en a encore "au dos"

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



Artisans Engagés depuis 1933

NOS DESSERTS... la suite

LE MILLE-FEUILLES

L'indémoudable

3.70 €

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

LE FRUIT

...

L'incontournable tarte Citron meringuée

5.30 €

Tarte pamplemousse, crème citron et mascarpone

5.30 €

Tarte Tikki, crème à la mangue

5.30 €

ananas frais confit, chantilly à la noix de coco

Tarte Framboisine

5.30 €

Crème chibouste, framboises, pâte à linzer et amandes effilées

Tarte aux Poires et jus de Groseille, crème d'amande à la pistache

5.30 €

Tarte Ratatine, tarte tatin à notre façon

5.30 €

Ôbricot

5.70 €

Mousse pralinée, abricots rôtis et compotée, biscuit aux amandes

Bleu des Vosges

5.70 €

Mousse myrtille, biscuit aux amandes, compotée de fruits rouges

GLACE / SORBET

LES GLACES MAISON

2 boules 5.50 €

3 boules 6.50 €

Glace Café, Noix de Coco, Pistache, Vanille, Caramel, Rhum-raisin

Sorbet Fraise, Poire, Framboise, Cassis

Supplément Chantilly 1.50 €

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

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 Kugelhopf en tranches	2.70 €
---	--------

* Beurre et confiture de Miot au choix inclus

Confitures de Miot Vente en pot de 350 grs **6.50 €**

Fraise-Vanille, Framboise, Abricot du Roussillon, Trois fruits rouges,
Clémentine de Corse, Orange - Yuzu

BOISSONS "CHAUDES"

Café Arabica du Guatemala	2.10 €	Déca	2.50 €
Café crème	2.50 €	Grand Déca	4.50 €
Grand café	3.70 €	Grand Déca crème	4.60 €
Grand Café crème	4.80 €	Déca Cappucino	3.90 €
Cappucino	3.50 €		
Chantilly ou Mousse de lait		Lait	3.00 €
		Chocolat maison	4.20 €
		Chocolat Chantilly maison	4.80 €

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

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
- Salade nordique • Champignons farcis
- Endives et patates douces • Chutney de betteraves

1 ingrédient supplémentaire 2.50 €

Le Croque Mylord

13€

Pain de mie bio maison, jambon aux herbes, cheddar, salade verte, coleslaw et raisin

Cake de viande (duo de porc et bœuf)

13€

Sauce moutarde à l'ancienne, endives et patates douces

Fish and Chips

14€

Sauce tartare, eglefin, frites, salade verte

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

BOISSONS "FROIDES"

LES BOISSONS LOCALES

Jus de pomme trouble 25 cl	3.00€	Cidre 25 cl, 4°	3.00€
Limonade 33 cl	3.00€	Diabolo 33 cl	3.50€
Jus de pomme-mûre, pomme-fraise ou pomme-mangue 25 cl	3.20€		
Carola plate ou gazeuse 50 cl	3.70€		
Lorraine Cola 25 cl	3.80€		

Supplément rondelle citron 0.50€

LES BOISSONS MAISON

Cocktails vitaminés	10 cl 2.50€	20 cl 4.50€
• Céleri, ananas, orange, poire	• Carotte, orange, citron	
Thé glacé Cannelle et citron	25 cl 4.50€	

SIROPS À L'EAU 25 cl **2.80€**

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

POUR ACCOMPAGNER LES REPAS UNIQUEMENT

Vin au verre Rosé, blanc ou rouge	12,5 cl
ROUGE > Saint-Amour , Villa Violettes, 14°	5€
Domaine Michel Cheveau 2020. Une valeur sûre, un vin bien équilibré	
ROSÉ > Pays d'Oc Gris de gris Gérard Bertrand 2019, 13°	4.50€
BLANC > Bourgogne Aligoté Bio 2018, 12.5°	5€
Domaine Goisot, un vin blanc à partager entre amis	
BLANC > Bergerac blanc , cuvée des Conti 2018/19, 14°	5€
Un vin blanc sec et aromatique	

Bières d'exception

Pick Me Up blonde, 4,5°, légère, bière de soif par excellence	4.10€
La Châouette , blonde ou ambrée, 5°, bière bio bien de chez nous	4.50€
Eroica blonde, 6,1°, légèrement fruitée	4.50€

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

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

- Golden Temple Gunpowder** **3.80 €**

Thés Verts Parfumés

- Fleurs de jasmin**
1842, 29 août Fleur d'oranger, amande et rose
Marrakech à la menthe **BIO**
Exciting au gingembre et citron vert **BIO**
Detox fleur de sureau, fenouil et agrumes **BIO**

Thés noirs parfumés

- Earl Grey** notes d'agrumes de la bergamote **BIO**
Petrouschka notes d'orange et de bergamote **BIO**
Jardin d'Orient cannelle, gingembre, curcuma, rose et poivre **BIO**

Thé blanc parfumé

- Zesty** thé de Chine à l'orange **BIO**

Infusions

- 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, cynorhodon, rooibos, réglisse, arôme naturel fraise, vanille, écorce d'orange. **BIO**

Rooibos Parfumé

- Roiboos** au caramel **BIO**

Supplément Lait 0.40 € ou rondelle de citron 0.50 €

MERCI DE MENTIONNER TOUTE ALLERGIE À LA SERVEUSE AVANT COMMANDE.