

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.

Il y en a encore "au dos"

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

Hulot

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 Framboisine

5.30 €

Crème chiboust, framboises, pâte à linzer et amandes effilées

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

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 Noix de Coco, Pistache, 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

BOISSONS "CHAUDES"

| | | | |
|------------------------------------|--------|---------------------------|--------|
| Jus de Griotte "maison" aux épices | 20 cl | 4.80 € | |
| 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

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

13€

Cake de viande (duo de porc et bœuf)

Sauce moutarde à l'ancienne, endives et patates douces

13€

Fish and Chips

Sauce tartare, eglefin, frites, salade verte

14€

Saumon fumé sur pain noir maison

Yaourt tzatziki, salade nordique et chutney de betteraves

14€

Cary de lentilles au lait de coco

Yaourt à la coriandre

12,50€

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-griotte 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 |
| Jus de Griotte aux épices | | 20 cl 4.80 € |

SIROPS À L'EAU 25 cl

3 €

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 > Les Terres Amoureuses 2020, 12.5° | 5.50 € |
| Arôme de chèvre-feuille, fleur de vigne, fruité | |
| BLANC > Bergerac blanc , cuvée des Conti 2018/19, 14° | 5 € |
| Un vin blanc sec et aromatique | |

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.

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

- 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

- Happy Mondays** Citron, gingembre et poivre noir. **BIO**
Épice and love Cannelle, orange, gingembre. **BIO**
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

- Rooibos** au caramel **BIO**

Supplément Lait 0.40 € ou rondelle de citron 0.50 €

MERCI DE MENTIONNER TOUTE ALLERGIE À LA SERVEUSE AVANT COMMANDE.