

CARTE

Prix et service compris.

CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto	1.90
Espresso	1.90
Espresso macchiato	2.20
Double espresso	3.50
Americano	2.20
Grand café	2.50
Grand crème	2.80
Café au lait	2.90
Cappuccino	3.00
Latte macchiato	3.50
Flat white	3.90
Mocaccino	3.50
Chociatto	4.00
Chocolat	2.50
Chocolait	4.00
Chocolait végétal	4.50
Cold brew	3.50
Cold brew latte	3.90
Chai latte	4.50
Matcha latte	4.50
Golden milk	4.50
Affogato x Henry's Eismanufaktur	3.90
Eiskaffee x Henry's Eismanufaktur	5.00

+ Lait bio	0.50
+ Chantilly maison	0.50
+ Laits végétaux bio	0.50

Nos cafés sont disponibles en décaféiné & peuvent être préparés avec du lait végétal.

Nos laits sont issus de l'agriculture biologique.

INFUSIONS & THÉS

Infusions maison	4.90
Ingédients au choix	
Thés · Tisanes bio	3.90
Palais des Thés	
+ Miel bio · Bining Moselle	0.50

EAUX

Carola bleue	50cl	3.50
Carola verte	50cl	3.50
Carola bleue	100cl	6.00
Carola rouge	100cl	6.00
Perrier	33cl	4.00
+ Supplément sirop		0.50

SIROPS

À l'eau	2.50
Diabolo · limonade artisanale	4.50

SODAS

Coca-Cola	33cl	4.00
Coca-Cola Zero	33cl	4.00
Fuze Tea	25cl	3.50
ARTONIC · tonic	20cl	4.00
Made in France & BIO		
Fine limonade	33cl	4.00
artisanale & BIO		

LIMO SCHORLE	50cl	4.90
Suggestion du moment		

BOISSON MAISON	33cl	4.90
Suggestion du moment		

JUS DE DÉGUSTATION

Alain Milliat		
Jus orange tardive de Sicile	33cl	6.00
Jus pomme cox's	33cl	6.00
Jus tomate rouge	33cl	6.00

VINS, BULLES & SPIRITUEUX

Laissez vous conseiller & profitez d'une sélection de plus de 400 références.

Carte des vins à la demande.

Tous nos vins sont également disponibles à l'achat dans notre cave ROUGE & BLANC.



APÉRITIFS

Panaché	25cl · 50cl	2.80 · 5.00
Picon	25cl · 50cl	3.50 · 6.50
Monaco	25cl · 50cl	3.50 · 6.50
Tango	25cl · 50cl	3.50 · 6.50
Ricard	3cl	4.00
Pastis de dégustation	3cl	7.60

BIÈRES PRESSION	25cl · 50cl
Bière pression allemande · Pils	

Warsteiner	3.00 · 5.40
------------	-------------

BIÈRES DE DÉGUSTATION

Bière pression	
Pater Linus · Abbaye belge	4.00 · 7.40
Blanche du moment	4.00 · 7.40
Rye River · IPA irlandaise*	4.80 · 8.50
*Brasserie artisanale la plus décorée au monde.	

BIÈRES BOUTEILLE	50cl
Erdinger sans alcool	4.50

COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Spritz	9.00
Gin Tonic	10.00
Huguettes	12.00
Huguettes sans alcool	9.00
Lillet Wild Berry	10.00
Mojito	10.00
Mojito sans alcool	9.00
Plus de suggestions à la demande	

COCKTAILS SIGNATURE

Made in France	
Mandarine Spritz	12.00
Lemon BIO Spritz	14.00
Spritz des Dunes	16.00

COMPTOIR & CUISINE

Une carte, essentiellement locale et faite maison, composée aux côtés de partenaires sélectionnés rigoureusement pour leur qualité supérieure.

Cuisine ouverte en continu	
Suggestions à l'ardoise	à partir de · 7.00

Pâtisseries maison	
Suggestions du moment	à partir de · 3.00

Glaces artisanales	
Henry's Eismanufaktur, Sarrebruck Sarre	à partir de · 2.00

De la terre à la table.

Notre potager BIO, un écran de verdure niché sur les hauteurs de Grosbliedestroff.

Retrouvez nos récoltes dans votre assiette.

Le Potager
40, Côte des Vignobles

10H · 11H30	
PETIT DÉJEUNER	12.50
Charcuterie, fromage, confiture, beurre, pain	

BREAKFAST BOWL	7.50
Yaourt, granola maison, sirop d'agave, fruits frais	

+ Miel de notre potager	1.50
+ Pain sans gluten	1.50

10H · 14H

SUNDAY BRUNCH 39.00

Tous les dimanches, d'octobre à mai, de 10H à 14H
et uniquement sur réservation.

Vous y découvrirez notre buffet et nos mets minute, toujours composés de produits régionaux sélectionnés pour leur qualité supérieure.

NOS PARTENAIRES

Notre établissement, depuis sa création en 2018, met un point d'honneur à travailler avec des partenaires de qualité et essentiellement locaux.

- La Mine de Pain | FORBACH · Pains
- Fromagerie des Prés | HOTTVILLER · Fromages & Yaourts
- Pierre Oteiza | PAYS BASQUE · Salaisons
- Henry's Eismanufaktur | SARREBRUCK · Glaces artisanales
- Mille et Une Tartines | FOLKLING · Confitures artisanales
- Joseph Haas | BINING · Miel de Sapin

ROUGE & BLANC

Depuis + de 20 ans, l'équipe de la cave à vins ROUGE & BLANC sillonne la France pour dénicher des vins et autres produits d'exception.

La cave à vins
25, rue de l'Eglise

Niché désormais sous le même toit que notre restaurant, vous découvrirez un lieu au design raffiné qui offrira une expérience unique à tous les oenophiles, apprentis ou confirmés.

Notre restaurant utilise des produits Qualité MOSL.

Ce label nous amène à privilégier dans la réalisation de certains de nos plats des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs mosellans.