

KARTE

Preis und Service inbegriffen.

KAFFEES & SCHOKOLADE

Ristretto	2.00
Espresso	2.20
Americano	2.40
Großer Kaffee	2.70
Doppelter espresso	3.90
Espresso macchiato	2.40
Großer Kaffee mit Milch	2.90
Café au lait	3.20
Cappuccino warm / iced	3.40
Latte macchiato warm / iced	4.20
Heiße Schokolade	3.00
Heiße Schoko. mit Milch warm / iced	4.50
Chociatto	5.70
Mocaccino	4.20
Flat white	4.50
Chai latte	5.00
Matcha latte warm / iced	5.00
Golden milk	5.00
Cold brew	3.70
Cold brew latte	4.10
Affogato x Henry's Eismanufaktur	4.40
Eiskaffee x Henry's Eismanufaktur	5.90
+ Bio Milch	0.50
+ Hausgemachte Sahne	1.00
+ Bio pflanzliche Milch	0.50

Unsere Kaffees gibt es auch entkoffeiniert & können mit pflanzliche Milch zubereitet werden.

Unsere Milch stammt aus biologischem Anbau.

TEES

Hausgemachte Kräutertees	4.90
Zutaten nach Wahl	
Tees bio	3.90
Palais des Thés	
+ Bio Honig · Bining Moselle	0.50
"Refill" · Warmwassernachfüllung	1.00



WASSER

Carola blau 50cl	3.50
Carola grün 50cl	3.50
Carola blau 100cl	6.00
Carola rot 100cl	6.00
Perrier 33cl	4.00
+ Sirop	0.50

SIROPS

mit Wasser	2.50
mit handwerk. hergestellter Limo.	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
handwerklich hergestellt & BIO	
Apfelschorle 50cl	4.90

HAUSGETRÄNK 33cl

Empfehlung des Tages

GOURMET-SAFT

Alain Milliat	
Spätorange aus Sizilien 33cl	6.00
Cox's Apfel 33cl	6.00
Weißer Traube Chardonnay 33cl	6.00
Rote Tomaten 33cl	6.00

WEINE & SPIRITUOSEN

Lassen Sie sich beraten und genießen
Sie eine Auswahl von +400 Referenzen.

Weinkarte auf Anfrage.
All unsere Weine können Sie auch in unserem
Weinkeller ROUGE & BLANC kaufen.



APERITIFS

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
Gourmet-Pastis 3cl	7.60

BIER VOM FASS

Das ganze Jahr über erhältlich

Warsteiner · deutsches Pils	3.00 · 5.40
Pater Linus · belg. Abteibier	4.00 · 7.40

SOMMERBIER

Im Sommer erhältliche Fassbiere

Weißbier-Empfehlung	4.00 · 7.40
Rye River · irisches IPA*	4.80 · 8.50

*Die höchstprämierte Craft-Brauerei der Welt.

FLASCHENBIER

Erddinger alkoholfrei	50cl
	4.50

COCKTAILS KLASSIKER

Apérol Spritz	9.00
Gin Tonic	10.00
Huguette	12.00
Huguette alkoholfrei	9.00
Lillet Wild Berry	10.00
Mojito	10.00
Mojito alkoholfrei	9.00
Weitere Empfehlungen auf Anfrage	

COCKTAILS SIGNATURE

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

THEKE & KÜCHE

Hauptsächlich lokal und hausgemacht,
zusammengestellt mit sorgfältig ausgewählten
Partnern, die höchste Qualität garantieren.

Küche durchgehend geöffnet

Empfehlung an der Tafel ab · 7.00

Hausgemachte Patisserie

Empfehlung des Tages ab · 3.00

Speiseeis · handwerklich hergestellt

Henry's Eismanufaktur, ab · 2.20
Saarbrücken | Saarland



FRÜHSTÜCK

Wurstwaren, Käse, Marmelade, Butter, Brot 12.50

BREAKFAST BOWL

Joghurt, hausgem. Granola, Agavensirup, Obst 7.50

+ Honig aus unserem Garten	1.50
+ glutenfreies Brot	1.50

SUNDAY BRUNCH

Sonntags, von Oktober bis Mai, von 10 bis 14:00
und nur auf Reservierung. 39.00

Dort finden Sie unser Buffet und unsere frisch
zubereiteten Gerichte, stets mit regionalen
Produkten von höchster Qualität.

UNSERE PARTNER

Unser Haus legt seit seiner Gründung im Jahr 2018
großen Wert darauf, mit hochwertigen und vor
allem lokalen Partnern zusammenzuarbeiten.

La Mine de Pain [MOF] | FORBACH · Brot

Fromagerie des Prés | HOTTVILLER · Käse & Joghurt

Pierre Oteiza | PAYS BASQUE · Wurstwaren

Maison Duculty | AUVERGNE-RHÔNE-ALPES · Wurstwaren

Henry's Eismanufaktur | SARREBRUCK · Speiseeis

Mille et Une Tartines | FOLKLING · Marmelade

Joseph Haas | BINING · Tannenhonig

Alain Milliat | VALENCE · Säfte



Unser Restaurant trägt das "Qualité MOSL"-Siegel.



Dieses Siegel hebt Qualität, Herkunft
und lokales Know-How hervor und
fördert kurze Lieferketten.

Werte, die seit dem ersten Tag unsere Philosophie
widerspiegeln.

MENU

Price and service included.

COFFEES & CHOCOLATE

Ristretto	2.00
Espresso	2.20
Americano	2.40
Large coffee	2.70
Double espresso	3.90
Espresso macchiato	2.40
Coffee w/ milk	2.90
Café au lait	3.20
Cappuccino hot / iced	3.40
Latte macchiato hot / iced	4.20
Hot chocolate	3.00
Hot chocolate w/ milk hot / iced	4.50
Chociatto	5.70
Mocaccino	4.20
Flat white	4.50
Chai latte	5.00
Matcha latte hot / iced	5.00
Golden milk	5.00
Cold brew	3.70
Cold brew latte	4.10
Affogato x Henry's Eismanufaktur	4.40
Eiskaffee x Henry's Eismanufaktur	5.90

+ Organic milk	0.50
+ Homemade whipped cream	1.00
+ Organic plant-based milk	0.50

Our coffees are also available decaffeinated & can be prepared with plant-based milk.

Our milk comes from organic farming.

INFUSIONS & TEAS

Homemade infusions	4.90
Ingredients of your choice	
Teas · organic	3.90
Palais des Thés	
+ Organic Honey · Bining Moselle	0.50
"Refill" · hot water refill	1.00



WATER

Carola blue 50cl	3.50
Carola green 50cl	3.50
Carola blue 100cl	6.00
Carola red 100cl	6.00
Perrier 33cl	4.00
+ Syrup	0.50

SYRUPS

with water	2.50
with artisanal lemonade	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 & organic	
Fine limonade 33cl	4.00
artisanal & organic	
Apfelschorle 50cl	4.90

HOMEMADE DRINK 33cl	4.90
Today's Special	

GOURMET JUICE

Alain Milliat	
Late orange from Sicily 33cl	6.00
Cox's apple 33cl	6.00
White grape Chardonnay 33cl	6.00
Red tomato 33cl	6.00

WINES & SPIRITS

Let us advise you and enjoy a selection of +400 references.

Wine list on request.
You can also buy all our wines in our ROUGE & BLANC wine cellar.



APERITIFS

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
Gourmet Pastis 3cl	7.60

DRAUGHT BEER 25cl · 50cl	
Available year-round	
Warsteiner · german Pilsner	3.00 · 5.40
Pater Linus · belgian Abbey	4.00 · 7.40

SUMMER BEERS

Draught beers available during the summer	
Weissbier recommendation	4.00 · 7.40
Rye River · Irish IPA*	4.80 · 8.50
*The world's most awarded craft brewery.	

BOTTLE BEER 50cl	
Erdinger non-alcoholic	4.50

COCKTAILS CLASSICS

Apérol Spritz	9.00
Gin Tonic	10.00
Huguette	12.00
Huguette non-alcoholic	9.00
Lillet Wild Berry	10.00
Mojito	10.00
Mojito non-alcoholic	9.00
More suggestions on request	

COCKTAILS SIGNATURE

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

COUNTER & KITCHEN

Our kitchen is mainly local and homemade, put together with carefully selected partners who guarantee the highest quality.

Kitchen open all day	
Suggestions on the blackboard	from · 7.00

Homemade patisserie	
Today's Specials	from · 3.00

Artisanal Ice Cream	
Henry's Eismanufaktur, Saarbrücken Saarland	from · 2.20



10 AM · 11.30 AM	
BREAKFAST 12.50	
Charcuterie, cheese, jam, butter, bread	

BREAKFAST BOWL 7.50	
Yoghurt, homemade granola, agave syrup, fruit	

+ Honey from the garden	1.50
+ Gluten-free bread	1.50

10 AM · 2 PM	
SUNDAY BRUNCH 39.00	
Sundays, from October to May, from 10 AM to 2 PM and by reservation only.	

There, you can enjoy our buffet and freshly prepared dishes, made exclusively with the finest regional products.

OUR PARTNERS

Since it was founded in 2018, our company has made it a priority to work with high-quality, and above all local, partners.

La Mine de Pain [MOF] FORBACH · Bread
Fromagerie des Prés HOTTVILLER · Cheese & Yoghurt
Pierre Oteiza PAYS BASQUE · Charcuteries
Maison Duculty AUVERGNE-RHÔNE-ALPES · Charcuteries
Henry's Eismanufaktur SARREBRUCK · Ice Cream
Mille et Une Tartines FOLKLING · Jam
Joseph Haas BINING · Fir Honey
Alain Milliat VALENCE · Juices

ROUGE & BLANC

For over 25 years, the ROUGE & BLANC team has been combing through France to discover exceptional wines and other specialities.

The wine cellar 25, Rue de l'Eglise

Under the same roof as our restaurant, you'll find a beautifully designed space that offers wine lovers, whether beginners or connoisseurs, a unique experience.

Our restaurant has the "Qualité MOSL" label.

MOSL label promotes quality, origin and local expertise, whilst encouraging short supply chains.

These values have been at the heart of our philosophy from day one.