

Formule du jour

PLAT DU JOUR SEUL
9,10€

PLAT DU JOUR + CAFÉ
10,00€

Le bistroquet

PLAT + DESSERT - 12€

BUFFET + PLAT + DESSERT - 17€
(BOISSONS NON COMPRIS)

BUFFET D'ENTRÉES ET CRUDITÉS A VOLONTÉ

PLAT AU CHOIX

HAMPE DE BŒUF
BROCHETTES DE FILET DE POULET MARINÉE
BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE BEARNAISE
TAGLIATELLES OU PENNE SAUCE TOMATE

PLAT DU JOUR

(du lundi au vendredi uniquement)

DESSERT AU CHOIX

FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER
FROMAGE BLANC SUCRE, MIEL OU COULIS
COUPE GLACE 2 BOULES
MOUSSE AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
CRÈME CARAMEL OU
Craquez pour un autre dessert à la carte pour seulement 2€ de supplément (hors hot coffees et colonel)

Partenaire

COOK'N'ROLL



Menu O'Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 28,50€
(BOISSONS NON COMPRIS)

ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET D'ENTRÉE À VOLONTÉ
ASSIETTE JAMBON DE PARME
MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
CONFITURE DE FIGUES, PAIN TOASTÉ

PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF
FILET DE SANDRE
SAUCE CHAMPAGNE

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
CAFÉ OU THÉ LORRAIN GOURMAND
MAXI CHOUX PROFITEROLES
DAME BLANCHE

Menu O'Rouge

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 21€
(BOISSONS NON COMPRIS)

ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET D'ENTRÉE A VOLONTÉ
SALADE DE CHEVRE C HAUD AU MIEL SUR TOAST
SALADE VOSGIENNE

PLAT AU CHOIX

PIÈCE DU BOUCHER 200G
AIGUILLETES DE CANARD
AU PIMENT D ESPELETTE (5PCES)
TÊTE DE VEAU GRIBICHE
ÉMINCÉS DE POULET CRÈME CHAMPIGNON

BROCHETTES DE BŒUF MARINÉ
ESCALOPE DE SAUMON POCHÉE
SAUCE BEURRE BLANC

DESSERT AU CHOIX

FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER
MOUSSE AU CHOCOLAT
CRÈME BRÛLÉE VANILLE
TARTE AU CITRON REVISITÉE
GLACE 3 BOULES
OU
Craquez pour un autre dessert à la carte pour seulement 2€ de supplément

PLAT AU CHOIX

CHEESEBURGER OU NUGGETS DE POULET OU POISSON PANÉ OU PENNE TOMATES OU STEAK HÂCHE

DESSERT AU CHOIX

COMPOTE OU GLACE 1 BOULE (PARFUM : VANILLE OU FRAISE OU CHOCOLAT) + BONBONS AU CHOIX (FRAISES TAGADA OU SMARTIES) OU SALADE DE FRUITS OU FROMAGE BLANC ET CRÈPE AU SUCRE

BOISSON AU CHOIX

VERRE DE COCA-COLA 25CL OU CAPRI-SUN 20CL
OU LIMONADE 25CL OU DIABOLO 25CL
OU SIROP A L'Œ 25CL OU EAU MINÉRALE 33CL
OU VERRE DE ICE TEA

Menu enfant

PLAT + DESSERT + BOISSON
+ SURPRISE 6,50€
(SERVI JUSQU'À 10 ANS)

Les vins

Notre cave sélective de vins rouges

	VERRE	37,5CL	75CL
SAINT ÉMILION (SA MATIÈRE EST MOELLEUSE , CHARNUE ET SAVOUREUSE AVEC UNE PUISSANCE TANNIQUE , C'EST UN VIN CORSÉ)	12,5CL 7,00€	37,5CL 19,00€	75CL 29,90€
LALANDE DE POMEROL (TRÈS EXPRESSIF, IL DÉVELOPPE UN BOUQUET PUISSANT ET RICHE)	7,00€		30,90€
MARGAUX (C'EST UN VIN FIN PLEIN DE FRAÎCHEUR ET DE RELIEF)	7,60€		39,00€

Nos vins rouges

	12,5CL	37,5CL	75CL
CÔTES DU RHÔNE (IL EST DISCRÈTEMENT FRUITÉ ET ÉVOQUE LES FRUITS ROUGES)	3,70€	9,50€	13,90€
BORDEAUX SUPÉRIEUR (SES PARFUMS SONT SOUVENT ACCOMPAGNÉS DE NOTES BOISEES, VANILLÉES ET ÉPICÉES)	4,00€	9,90€	15,90€
BORDEAUX CÔTES DE BLAYE (IL OFFRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET DES ODEURS D'ÉPICE)	4,30€	11,90€	17,90€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (IL SE DISTINGUE PAR SA SUAVITÉ, SA SOUPLESSE ET UN FRUITÉ HARMONIEUX)	4,30€	11,90€	17,50€
BOURGOGNE PINOT NOIR (IL PRÉSENTE UN ÉQUILIBRE UNIQUE ET SENSUEL ENTRE FINESSE ET PUISSANCE)	4,60€	14,90€	22,90€
PICHET DE ROUGE 25CL OU 50CL		3,50€ OU 6,50€	

Nos vins rosés

	12,5CL	37,5CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE (C'EST UN VIN SEC, ROND, STRUCTURÉ MAIS TOUJOURS FRAIS ET GOULEYANT)	4,00€	10,50€	15,90€
BUZET ROSÉ (IL FAIT PREUVE D'UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE RONDEUR ET ACIDITÉ. C'EST UN VIN FRUITÉ)	4,00€	10,50€	15,90€
PINOT NOIR D'ALSACE (IL A UNE NOTE FRUITÉE AVEC UNE TOUCHE BOISÉE OU VANILLÉE)	5,30€	12,90€	19,50€
PICHET DE ROSÉ 25CL OU 50CL		3,50€ OU 6,50€	

Nos vins blancs

	12,5CL	37,5CL	75CL
CÔTES DE GASCOGNE BLANC MOELLEUX (SA CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE EST CE SUPERBE ÉQUILIBRE ENTRE ACIDITÉ ET SUCRE, QUI PROCURE UNE AGRÉABLE SENSATION DE FRAÎCHEUR TOUT AU LONG DE LA DÉGUSTATION)	5,70€		23,00€
PINOT GRIS D'ALSACE (CE VIN AMPLÉ ET CHAR NU EST SOUTENU PAR UNE JOLIE TENSION QUI DONNE DE LA PLÉNITUDE À UN ENSEMBLE BIEN CHARPENTÉ. C'EST UN VIN BLANC PLUTÔT FRUITÉ)	5,30€	12,90€	19,50€
BORDEAUX BLANC (IL OFFRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET DES ODEURS D'ÉPICE)	4,30€	11,90€	17,90€
CHAMBRE D'AMOUR BLANC MOELLEUX	5,40€		20,00€
PICHET DE BLANC 25CL OU 50CL		3,50€ OU 6,50€	

Vous accueille 7j/7
MIDI et SOIR

HORAIRE :

11h45 - 14H00
19H00 - 21H30 la semaine
samedis, dimanches et jours fériés :
12H00 - 14H30
Les vendredis soirs, samedis soirs
et veilles de fêtes :
jusqu'à 22H00



Rest'O Rouge
Homécourt



@RestOrouge54



restorouge54310



restorouge54310

Carte

Planche apéro - à partager

12€

CHARCUTERIES ET STICKERS
DE FROMAGES ET OIGNONS RINGS

Entrées froides

TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUR MESCLUN DE SALADE	8,90€
MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CONFITURE DE FIGUES	11,50€
SALADE VOSGIENNE MESCLUN, TOMATES, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, CRÈME, CROÛTONS	8,90€
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	10,50€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ AVEC TOATS	11,50€

Buffet à volonté

EN COMPLÉMENT D'UN PLAT À LA CARTE	8€
EN PLAT UNIQUE	12€
TOUT GASPILLAGE SERA FACTURÉ 5 EUROS	

Grandes salades

SALADE CAESAR FILETS DE POULET PANÉS, MESCLUN, TOMATES, COPEAUX DE GRANA PADANO, CROÛTONS, SAUCE CAESAR)	15,90€
SALADE NORDIQUE (MESCLUN, SAUMON FUMÉ , TOAST , CREVETTES (4 PIÈCES) , BEIGNETS DE CALAMARS, CITRON, TOMATES , FRITES OU POMME AU FOUR)	16,90€
SALADE DU SUD-OUEST TRANCHES DE MAGRETS GRILLÉS, MÉDAILLON DE BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ŒUF DUR, MESCLUN, TOMATES (SERVI AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE AU FOUR)	16,90€

Les fondues au fromage

FONDUE DE CAMEMBERT (CAMEMBERT FONDU, JAMBON CUIT, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ROSETTE, CORNICHONS, BEURRE, MESCLUN, TOMATE (SERVI AVEC POMME DE TERRE AU FOUR))	16,90€
FONDUE DE MUNSTER (MUNSTER FONDU, JAMBON CUIT, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ROSETTE, CORNICHONS, BEURRE, MESCLUN, TOMATES. (SERVI AVEC POMME DE TERRE AU FOUR))	16,90€

Les crus

CARPACCIO DE BŒUF (HUILE D'OLIVE, VELOURS DE BALSAMIQUE, CITRON, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA PADANO (SERVI AVEC FRITES))	11,00€
CARPACCIO DE BŒUF XXL (HUILE D'OLIVE, VELOURS DE BALSAMIQUE, CITRON, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA PADANO (SERVI AVEC FRITES))	17,00€
TARTARE DE BŒUF 200G (PRÉPARER EN CUISINE)	17,50€

ZAC du haut des Tappes | Rue Jean Moulin - 54310 HOMÉCOURT
Tél. 03 82 22 21 21

Les burgers

L'ORIGINAL BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G, SAUCE BURGER, CHEDDAR FONDU, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS ROUGES)

SIMPLE	10,50€
DOUBLE	15,50€
À CHEVAL SIMPLE OU DOUBLE	+1€

CHICKEN BURGER

(PAIN BURGER, SAUCE BURGERS, FILETS DE POULET PANÉ, CHEDDAR FONDU, MESCLUN, TOMATE, OIGNONS ROUGES)

SIMPLE UNIQUEMENT	14,50€
-------------------	--------

LE MUNSTER BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G, MUNSTER, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS ROUGES, MOUTARDE À L'ANCIENNE)

SIMPLE	12,50€
DOUBLE	16,50€

TIFLETTE BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150 G, MESCLUN, OIGNONS ROUGES, GALETTE RÔSTI, REBLOCHON, TRANCHES DE LARD)

SIMPLE	13,50€
DOUBLE	17,50€

FISH BURGER

(PAIN BURGER, FISH AND CHIPS, SAUCE BEARNAISE, TOMATE, OIGNONS)

SIMPLE	15,00€
--------	--------

Les viandes

STEAK DE HAMPE DE BOEUF 200G	10,00€
ENTRECÔTE 300G	18,00€
PIÈCE DU BOUCHER 200G	14,50€
FILET DE BŒUF 200G	19,50€
SOURIS D'AGNEAU FONDANTE	18,50€
AU JUS DE THYM DU CHEF	
MAGRET DE CANARD ENTIER 350G	10,00€
BROCHETTE DE BOEUF MARINÉ	12,00€
AIGUILLETES DE CANARD	15,90€
AU PIMENT D'ESPELETTE (6 PIECES)	
LA MAXI BROCHETTE DE BŒUF MARINÉ 300G	19,00€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	15,90€
ESCALOPE DE VEAU PANÉE À L'ITALIENNE (SAUCE TOMATE, JAMBON SEC, MOZZARELLA)	17,90€
ESCALOPE DE VEAU SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS	16,90€
CORDON-BLEU DE VEAU PANÉ MAISON (FINE ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, JAMBON DE PARMESAN, MOZZARELLA COSETTE) (temps de préparation 20 minutes)	18,90€

Le coin bistrot

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G* À CHEVAL	9,50€ +1€
ANDOUILLETTE 5A	15,00€
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	16,00€
JAMBON GRILLÉ	9,50€
ROGNON DE VEAU À L'ANCIENNE	17,50€
ÉMINCÉS DE POULET CRÈME CHAMPIGNONS	14,50€
JARRET DE PORC GRILLÉ AU MUNSTER FONDU (TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN)	18,00€
BROCHETTE DE POULET MARINÉ	11,00€
TAGLIATA DE BOEUF (BŒUF COUPÉE EN TRANCHES, FILET DE BALSAMIQUES, COPEAUX DE GRANA PADANO, ROQUETTE)	17,90€

Soyez au rouge !

Soyez Ô Rouge !
Avec votre viande,
commandez
un fromage
fondu : Camembert
ou munster

4.50€

L'Ô à la bouche

FISH AND CHIPS	15,00€
FILET DE SANDRE SAUCE CHAMPAGNE	16,50€
ESCALOPE DE SAUMON POCHÉ SAUCE BEURRE BLANC	15,00€
TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS	14,90€
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	11,50€
FISH BURGER (PAIN BURGER, FISH AND CHIPS, SAUCE BEARNAISE, TOMATE, OIGNONS)	
SIMPLE	15,00€

Les pâtes

AU CHOIX : TAGLIATELLES, PENNE

SAUCE TOMATE	10,90€
SAUCE ROQUEFORT	12,90€
SAUCE AUX DEUX SAUMONS	14,90€
SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS	11,90€
TORTELLINIS FRAÎCHES À LA VIANDE SAUCE AU CHOIX	15,90€

Les desserts

Les cafés gourmands

LE CAFÉ GOURMAND (CAFÉ ET SES MINI-DOUCEURS DU MOMENT)	5.50€
LE CAFÉ LORRAIN GOURMAND (CAFÉ ET SES MINIS-DOUCEURS (MIRABELLE AU SIROP, CRÈME CHANTILLY, GLACE MIRABELLE ET SA MINI-DOUCEUR DU MOMENT)	5.50€

Les coupes de glace

1 BOULE	2,00€
2 BOULES	4,00€
3 BOULES	5,00€
SORBETS PASSION, FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, CHOCOLAT BLANC, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM RAISIN, Caramel au Beurre Salé, NOIX DE COCO, MENTHE - CHOCOLAT, MIRABELLE	

Hot coffee

LORRAIN'S COFFEE (EAU DE VIE DE MIRABELLE, CAFÉ CHAUD, SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY)	7,00€
IRISH COFFEE (WHISKY CHAUFFÉ (4 CL), CAFÉ CHAUD, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY OU REMPLACEZ LE WHISKY PAR L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX (4CL) COGNAC, CALVADOS, RHUM, ARMAGNAC)	7,00€

Les garnitures

Frites soufflées,
pomme de terre au four,
rôsti de pommes de terre,
riz basmati, salade, tagliatelles
et poêlées de légumes
frais croquants.

Les gourmandises glacées

MACARONS GLACÉS (1 BOULE VANILLE, 1 BOULE DE CHOCOLAT, COQUE MACARONS CHOCOLAT, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)	6,20€
COUPE LORRAINE (GLACE MIRABELLE, FRUIT MIRABELLE, EAU DE VIE MIRABELLE, CRÈME CHANTILLY)	6,10€
COUPE AFTER EIGHT (GLACE MENTHE CHOCOLAT, GET 27, CRÈME CHANTILLY, CHOCOLAT AFTER EIGHT)	6,20€
AFFOGATO AL CAFFÈ (GLACE VANILLE, EXPRESSO À VERSER, CRÈME CHANTILLY)	5,50€
COUPE MALTESERS (GLACE VANILLE, CHOCOLAT, NAPPAGE CHOCOLAT, MALTESERS, CRÈME CHANTILLY)	6,20€
COUPE SNICKERS (GLACE VANILLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, COULIS DE CARAMEL, BRISURES DE SNICKERS, CRÈME CHANTILLY)	6,20€
COUPE M&M'S (GLACE VANILLE, CHOCOLAT, NAPPAGE CHOCOLAT, M&M'S, CRÈME CHANTILLY)	6,20€

Autour de la crêpe

CRÊPE GOURMANDE À VOTRE ENVIE	6,50€
2 BOULES DE GLACES AU CHOIX COULIS AU CHOIX : CARAMEL, FRUITS ROUGES, NAPPAGE CHOCOLAT, OU NUTELLA BRISURES AU CHOIX : MALTESERS, BRISURES SNICKERS, BRISURES DE PALET BRETONS OU M&M'S CRÈME CHANTILLY	
CRÊPE AU SUCRE	4,50€
CRÊPE AU NUTELLA	5,00€

Les classiques glacés

LIÉGEOIS (AU CHOIX : CHOCOLAT OU CAFÉ) 3 BOULES DE GLACE, SAUCE ET CRÈME CHANTILLY)	5,95€
DAME BLANCHE (3 BOULES DE GLACE VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)	5,95€
BANANA SPLIT (GLACE VANILLE, FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)	5,95€
LE MAXI CHOU PROFITEROLE AU CHOCOLAT (CHOU GARNI DE GLACE VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES)	5,95€
COUPE COLONEL (SORBET CITRON, VODKA 4CL)	6,50€
MADELEINE FAÇON PROFITEROLES (MADELEINES, GLACE VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)	6,20€
MAXI COOKIE GLACÉ (COOKIES, GLACE CARAMEL, COULIS CARAMEL, CRÈME CHANTILLY)	6,20€

Les revisites

TARTE AU CITRON REVISITÉE (CRÈME CITRON, BRISURES DE PALAIS BRETONS, CRÈME CHANTILLY, ÉCLATS DE MERINGUE)	5,90€
VACHERIN REVISITÉ (MERINGUES, GLACE VANILLE ET FRAISE, CRÈME CHANTILLY, COULIS DE FRUITS)	6,10€

Les grand classiques

FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER OU CHÈVRE	4,50€
MOUSSE AU CHOCOLAT	4,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS 4,00€	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	4,70€
MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR FONDANT BOULE DE GLACE	6,00€
FROMAGE BLANC : SUCRE, MIEL OU COULIS	4,00€
CRÈME CARAMEL	4,00€
TARTE TATIN TIÈDE, BOULE DE GLACE VANILLE	5,50€

Carte des boissons

Planche apéro - à partager

12€

CHARCUTERIES ET STICKERS
DE FROMAGES ET OIGNONS RINGS

Apéritifs

KIR CASSIS OU MIRABELLE (VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU MIRABELLE)	10CL	3,80€
KIR PÉTILLANT CASSIS OU MIRABELLE (MOUSSEUX, CRÈME DE CASSIS OU MIRABELLE)	10CL	5,50€
AMÉRICANO (MARTINI BLANC ET ROUGE, CAMPARI)	10CL	5,50€
CAMPARI	4CL	3,80€
CAMPARI ORANGE	10CL	4,10€
SUZE, PORTO, MARTINI (ROUGE OU BLANC)	4CL	3,80€
PASTIS 51, RICARD	2CL	3,80€
MUSCAT	4CL	3,80€
VODKA OU GIN	4CL	5,80€
BITTER SAN PELLEGRINO (SANS ALCOOL)	10CL	3,80€
VERRE DE CÔTES DE GASCOGNE (VIN BLANC MOELLEUX)	12,5CL	5,70€
VERRE DE PINOT GRIS (VIN BLANC FRUITÉ)	12,5CL	5,30€
VERRE DE BORDEAUX BLANC (VIN BLANC SEC)	12,5CL	4,30€
COUPE DE CHAMPAGNE	10CL	7,00€

Bières

	25CL	30CL	33 CL	50CL
BIÈRE PRESSION	3,00€	3,80€		5,70€
HEINEKEN BOUTEILLE	3,50€			
MONACO	3,00€	3,80€		5,70€
PANACHÉ BIÈRE	3,00€	3,80€		5,70€
PICON BIÈRE	3,60€	4,20€		6,70€
BATTIN FRUITÉE BOUTEILLE			4,80€	
LEFFE BLONDE BOUTEILLE			5,00€	
LEFFE BRUNE BOUTEILLE			5,00€	
DESPERADOS			4,80€	

Whisky

BABY BALLANTINES	2CL	3,40€
BALLANTINES	4CL	5,30€
BABY JACKS DANIEL'S	2CL	3,90€
JACKS DANIEL'S	4CL	6,30€
SUPPLEMENTS SIROP , SODA OU JUS DE FRUITS	1.00€	

Les cocktails du moment - 25cl : 6€



SWIMMING POOLS
RHUM, VODKA,
LAIT DE COCO, CURAÇAO
BLEU, JUS D'ANANAS



SPRITZ APÉROL
APÉROL, PROSECCO,
PERRIER



TEQUILA SUNRISE
TEQUILA, GRENADINE,
JUS D'ORANGE



GIN TONIC
GIN, TONIC,
CITRON VERT

Les cocktails de bière



LE BRASILIA
PURÉE DE FRUITS,
DE LA PASSION,
SIROP DE CURAÇAO,
BIÈRE

25cl
6€



LE ROUGE
PULPE DE FRAMBOISE,
SIROP DE PAMPLE-
MOUSSE,
POIVRE MANIGUETTE,
BIÈRE

Les softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO
FANTA ORANGE
SPRITE
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES
FUZETEA PÊCHE
JUS DE FRUITS LOOZA
CAPRI-SUN
DIABOLO
SIROP À L'EAU

33CL	3,60€
20CL	3,60€
20CL	3,90€
20CL	3,60€
20CL	3,60€
20CL	3,60€
20CL	2,60€
25CL	2,60€
25CL	2,60€

Les eaux

Champagne

COUPE 10 CL
7€

BOUTEILLE 75 CL
40€

PERRIER

EVIAN

SAN PELLEGRINO

33CL 3,60€

50CL 3,60€

100CL 4,60€

50CL 3,70€

100CL 5,10€

Digestifs

Armagnac - Marie brizard -
Calvados
Cognac - Amaretto - Jet 27
Eau de vie de mirabelle -
Limoncello
Eau de vie de poire
Rhum brun

4cl - 5€

Les Boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	1,60€
CAFÉ / DÉCA ALLONGÉ	2,00€
THÉ OU INFUSION	
CAFÉ CRÈME, GRAND CAFÉ	2,50€
CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAPPUCINO	3,00€

Les cafés gourmands

LE CAFÉ GOURMAND (CAFÉ ET SES MINI-DOUCEURS DU MOMENT)	5.50€
LE CAFÉ LORRAIN GOURMAND (CAFÉ ET SES MINIS-DOUCEURS (MIRABELLE AU SIROP, CRÈME CHANTILLY, GLACE MIRABELLE ET SA MINI-DOUCEUR DU MOMENT)	5.50€

Hot coffee

LORRAIN'S COFFEE (EAU DE VIE DE MIRABELLE, CAFÉ CHAUD, SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY)	7,00€
IRISH COFFEE (WHISKY CHAUFFÉ (4 CL), CAFÉ CHAUD, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY OU REMPLACEZ LE WHISKY PAR L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX (4CL) COGNAC, CALVADOS, RHUM, ARMAGNAC)	7,00€