

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

A ma Place **5.50€**

Biscuit à la noisette et croustillant, crème pralinée et noisettes caramélisées

LE FRUIT ...

Les Tartes pour tous les goûts

- Tarte aux **pommes** et crème chibouste caramélisées sur pâte feuilletée **4.70€**
- Tarte à la **poire**, crème d'amandes pistache et groseilles **4.70€**
- L'incontournable tarte **citron** meringuée **4.70€**

La belle Hélène **5.20€**

Biscuit à la noisette et croustillant, crème au fromage blanc,
mousse au caramel et **poires**

Le Gâteau Bleu des Vosges **5.20€**

Biscuit aux amandes, compotée de **fruits rouges**, crème légère et mousse myrtilles.
Le fruit rouge cuit dans toute sa splendeur.

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 CAFÉ

Le Lorenzo

4.70 €

Biscuit punché au café, crème mascarpone à la fève de tonka et amareto, crème pâtissière.

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 Captain Pistache

5.20 €

Financier à la pistache, mousse chocolat noir et crème.

Karamel

5.20 €

Un cœur caramel au sel, mousse chocolat noir et biscuit chocolat craquant

GLACE / SORBET

LES GLACES MAISON

2 boules 5.50 €

3 boules 6.50 €

Glace Café, Noix de Coco, Citron, Pistache, Caramel légèrement salé

Sorbet Fraise, Framboise, Mangue, Poire

Supplément Chantilly 1.50 €

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

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries Maison Pur Beurre

• Croissant	1.50 €	• Pain Chocolat	1.80 €
• Brioche 1 tranche	1.80 €	• Escargot	1.80 €
• Croissant aux amandes et framboises			2.50 €
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	2.50 €
---------------------------------------------	--------

* 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	2.00 €	Déca	2.35 €
Café crème	2.40 €	Grand Déca	4.20 €
Grand café	3.50 €	Grand Déca crème	4.60 €
Grand Café crème	3.90 €	Lait	3.00 €
Cappucino	3.30 €	Chocolat maison	4.20 €
Chantilly ou Mousse de lait		Chocolat Chantilly maison	4.80 €

Jus de Griottes Maison (chaud ou froid) aux épices **4.50 €**

Servi de 11 à 15H du mardi au samedi

LA FORMULE + 11.50 €

Duo d'œufs au plat

Servi avec 1 toast pain de mie Bio Maison.

ou **Tarte de saison**

+ 2 accompagnements au choix

- Frites Maison • Salade verte
- Salade de céleri remoulade
- Salade coleslaw à la mangue
- Galette de céleri, pommes de terre et carottes
 - Orge mondé aux carottes
 - Chou blanc indien

1 ingrédient supplémentaire 2.50 €

Le Croque Mylord

12 €

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

Pâté Waldorf

12 €

Pâté lorrain, salade verte, céleri remoulade, raisins et noix

Plancha Tikka

14 €

Filet de poulet mariné piquant et vous ne saurez pas tout...
Chou blanc indien, frites de patates douces, sauce yaourt à la coriandre

Le véritable Hot-dog New-yorkais

12 €

Knack d'Alsace dans un délicieux pain maison avec oignons frits, chutney de betteraves, frites maison

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

BOISSONS "FROIDES"

LES BOISSONS LOCALES

Jus de pomme trouble 25 cl	2.80 €	Cidre 25 cl, 4°	2.80 €
Limonade 33 cl	3.00 €	Diabolo 33 cl	3.50 €
Jus de pomme & cassis, ou griotte 25 cl	3.00 €		
Carola plate ou gazeuse 50 cl.....			3.70 €
Pétillant de cerise Montmorency 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 noir , cannelle et citron		20 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	12,5cl.
ROUGE > CHEVERNY 3 cépages, Pinot noir, Gamay et Côt, 13°	4.50 €
Domaine Sauger. Arômes de fruits rouges, avec un palais souple et rond	
ROSÉ > Pays d'Oc Gris de gris Gérard Bertrand 2019, 13°	4.50 €
BLANC > AUXERROIS Côtes de Toul, 14°	4.50 €
Cuvée Prestige 2019 du Domaine Regina, Souple et généreux, arôme légèrement fruité	
BLANC > Bourgogne Aligoté Bio 2018, 12.5°	5 €
Domaine Goisot, un vin blanc à partager entre amis	

Bières d'exception

PICK ME UP blonde, 4,5°, légère, bière de soif par excellence	4.10 €
CARTE BLANCHE , 5°, blanche de caractère	3.90 €

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

Hadot

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 €**

Oolong Milky L'élixir des dieux aux notes naturellement vanillées et rondes **4.00 €**

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

3.80 €

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

3.80 €

Zesty thé de Chine à l'orange **BIO**

Infusions

3.80 €

Divine digestion menthe poivrée, fenouil et gingembre **BIO**

Sweet vanilli hibiscus, cynorrhodon, rooibos, réglisse, arôme naturel fraise, vanille, écorce d'orange **BIO**

Rooibos Parfumé

3.80 €

Roiboos au caramel **BIO**

Supplément Lait 0.40 € ou rondelle de citron 0.50 €

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