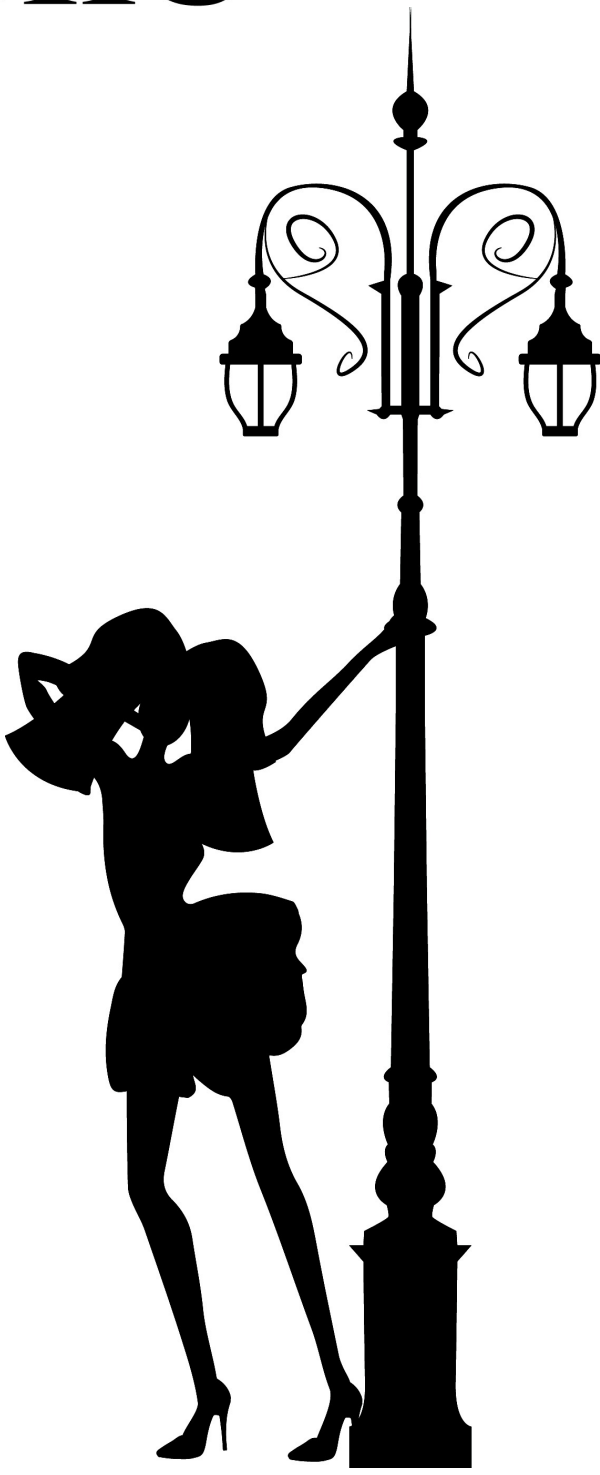
Café Mirabelle

Carte des Boissons et Salon de thé



Le café Mirabelle vous accueille du mercredi au vendredi de 8h à 18h et, entre autres pour le brunch, le samedi et le dimanche de 9h à 18h.

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

Formule petit déjeuner : (Jusqu'a 11H00 le samedi et dimanche) 9,5€

Viennoiserie maison, jus de fruit pressé, boisson chaude

Formule pâtisserie : 12,5€

Thé ou café, pâtisserie maison dréssée à l'assiette

Les chocolats chauds sont en supplément de deux euros dans les formules.

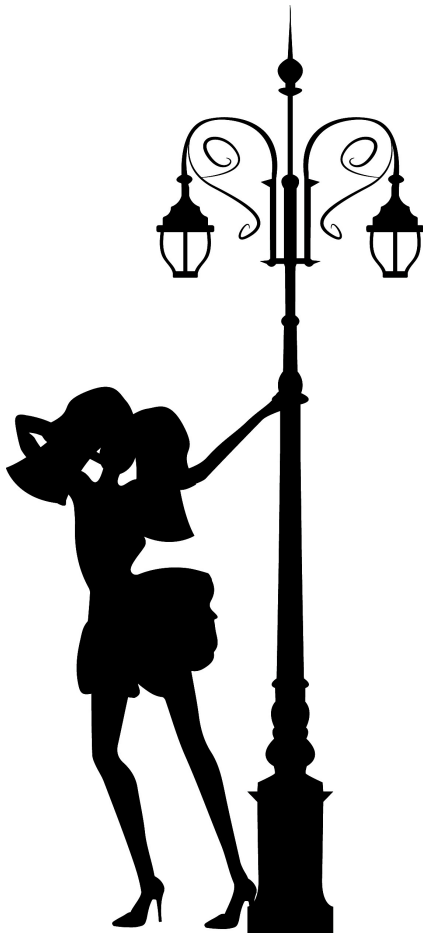
PETIT DEJEUNER (SUR PLACE)

Croissant	2,4€
Croissant à la crème pâtissière	3,1€
Pain au chocolat	2,8€
Brioche au sucre	2,5€
Brioche quetsches et streusel	3,1€
Brioche gianduja	3,1€
Brioche feuilletée praliné ou cannelle	3,1€
Chausson aux fruits de saison	3,1€
Granola /fromage blanc/ fruits frais	6,9€
Petite portion d'oeufs brouillés	9,5€
Grande portion d'oeufs brouillés + légumes (saumon fumé ou guanciale ou nature)	16€

PÂTISSERIES (SUR PLACE)

Puits d'Amour monté minute	10€
Tarte du jour	9€
Pâtisseries du moment au choix proposées en vitrine	10€

Nos gâteaux sont servis à l'assiette avec fruits et glace ou sorbet maison



DESSERTS

Dessert du jour	9€
Brioche perdue aux fruits de saison	10€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES (supplément 0,50€ lait végétal)

café / allongé / déca	2,4€
café double	3,5€
noisette	3€
cappuccino	4€
Café crème	4€
lait chaud au miel	3€
Chai latte	4,5€
mocaccino au pain d'épices	5,5€
chocolat chaud guanaja 66%	5,5€
chocolat chaud au gianduja	6€
chocolat chaud aux épices	6€
Infusion aux herbes fraîches et citron	4,5€
Infusion à la menthe poivrée bio	4,5€
Remède de ma grand mère (romarin, thym, menthe, sauge)	4,5€
Infusion Mistral gagnant (réglisse, menthe, écorce de citron, vanille)	4,5€

Thés (sélection de Thé en thé) 4,5€

Kilimandjaro (Afrique du Sud)
Rooibos à la vanille, jasmin et lavande

Sencha (Japon)
Thé vert nature, frais et herbacé

L'Herbe Bleue (Chine)
Thé vert aromatisé aux fruits rouges, figues

Vertige de l'amour (Chine)
Thé vert aromatisé : passion, grenade, fruit du dragon, gingembre

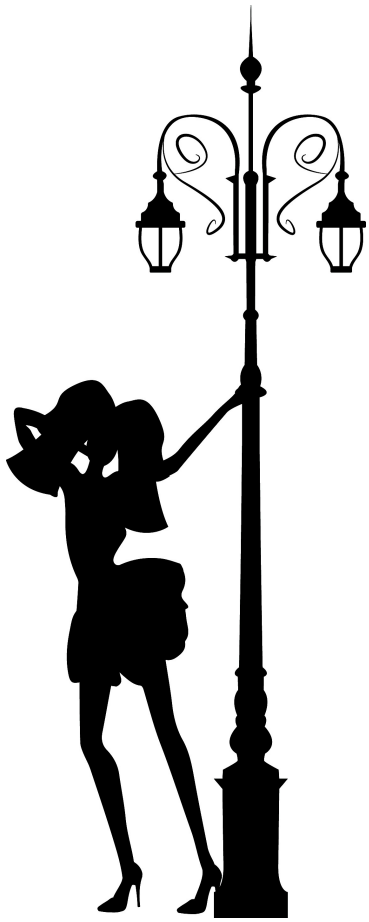
Monkey King (Chine)
Thé vert au jasmin

Kenilworth (Sri Lanka)
Thé noir Ceylan, doux et fruité

Earl grey grands parfums (Chine)
Thé noir à la bergamote

Comptoir Colonial (Chine et Sri Lanka)
Thé noir d'hiver, épices, vanille, écorces d'oranges

Lapsang Souchang Crocodile (Chine)
Thé noir fumé aux notes de musc



Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

BOISSONS FRAÎCHES

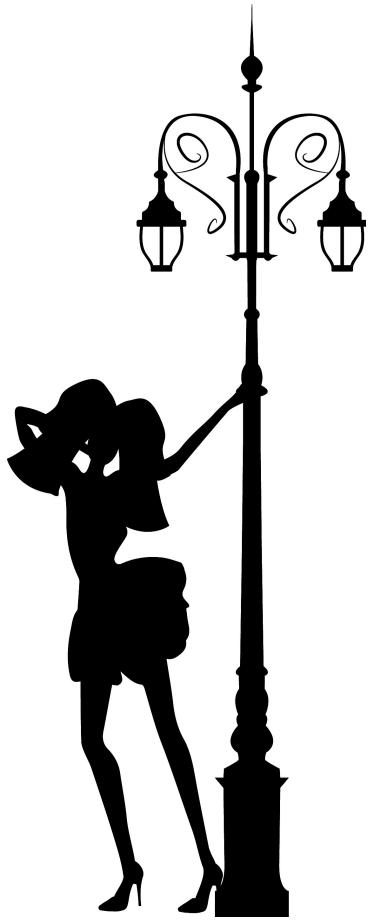
Lisbeth plate/ pétillante 50cl	3,2€
Lisbeth plate/ pétillante 1L	4,8€
Limonade (33cl)	4,5€
Elsass cola	4,5€
Jus de fruit Les Vergers de Thau (25cl) (tomate, raisin, fraise, pomme-coing, pêche, pomme, poire)	5,5€
Jus de pomme Le Coq Toqué (25cl) (basilic, cannelle, cerise, menthe)	5,5€
Thé glacé maison (25cl)	4,5€
Citron pressé / orange préssée (25cl)	5,5€
Citronnade maison à la fleur d'oranger	4,5€

APERITIFS

Bloody Mary	8€
Bière Baleine Blonde ou Blanche (33cl)	5,5€
Cidre à la bergamote Le Coq Toqué (33cl)	5,5€
Poiré Le Coq Toqué	5,5€
Kir vin blanc liqueur Hagmeyer	6€
Bellini	7,5€
Mimosa	6€
Petillant de rhubarbe	4€

DIGESTIFS

Eaux de vie Hagmeyer (coing, questsches, poire williams, abricot, framboise d'alsace, gewurztraminer)	8€
Liqueurs Hagmeyer (gingembre, framboise, nüssewasser, mirabelle, quetsche, fraise, griotte, pain d'épices)	8€
Whisky Loch Castle Finest Blend	11€
Calvados Christian Drouin Réserve	9€
Cognac Leyrat 6 ans	11€



Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

VINS PETILLANTS

CHAMPAGNE :

Champagne Gratiot-Pillière, méthode traditionnelle, extra brut	55€

ALSACE :

Crémant d'Alsace, Domaine de l'Envol, méthode traditionnelle,brut	27€
Crémant d'Alsace, Dietrich, brut	25€
Pet' Nat « Nous sommes Libres, Moritz-Prado	32€

PIEMONT :

Moscato D'Asti, DOCG, Bera 2015	32€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

VINS BLANCS

ALSACE :

Trait D'Union, Domaine l'Envol, 2018, riesling, sylvanner 23€

Sylvanner Dorfburg, Domaine de l'Envol, 2018 26€

Pinot « Réserve », Dirler-Cadé, 2017, pinot blanc et auxerrois 24€

Mémoire, Dirler Cadé, 2020 29€

Rielsing, Dirler Cadé, 2019 31€

Gewürztraminer sec, Dirler-Cadé, 2016 33€

Pinot Gris lieu-dit Schimberg, Dirler-Cadé, 2016 (demi-sec) 37 €

Pépin Blanc, Vin de France, Chardonnay et Pinot Gris 26€

Pépin Orange, Vin de France, Muscat, Gewürztraminer et Auxerrois 26€

Riesling Granit, Dietrich, 2020 24€

Muscat Grand Cru Frankstein, Dietrich, 2016 31€

Pinot Gris, Terroir de Roches, Moritz-Prado, 2020 28€

Riesling, Terroir de Roches, Moritz-Prado 2020 28€

Pinot Blanc Kritt, Kreydenweiss, 2018 44€

Sylvanner Rosenberg, Barmès Buecher, vieilles vignes, 2018 36€

Riesling Grand Cru Muenchberg, Domaine Bohn, 2014 49€

PAYS DE LA LOIRE :

Plan B, Bonnet Huteau, 2018, folle blanche 29€

Le Chardonnay, Bonnet-Huteau, 2018 24€

Sancerre, Les Clos de Bannon, 2017, sauvignon 35€

Pouilly-Fumé, Cuvée Jules, Pierre J. Fouassier, 2018, sauvignon 33€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

BOURGOGNE :

Petit Chablis, Bernard Defaix, 2018, chardonnay 32€

RHÔNE :

La Goutte du Seigneur, Duseigneur, grenache blanc, viognier 26€

BORDEAUX :

Château Jouvente, Graves 2016, sauvignon, sémillon 35€

VINS ORANGES

L'Orange Gaulois, Domaine Bohn , 2020 48€

Vairon, Dirler Cadé, 2020, muscat et gewurztraminer 45€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

VINS ROSES

ALSACE :

Rosé D'Alsace, pinot noir, François Bléger, 2016 28€

ARDECHE :

Maguelonne, Château de la Selve, 2019 21€

VINS ROUGES

ALSACE :

Symbiose, Domaine de l'Envol, 2019 30€

Pinot Noir Bienvenue Albane, Dietrich, 2020 29€

Pinot Noir, Terroir de Roches, Moritz-Prado 2020 29€

Pinot Noir Clos du Sonnenbach, Moritz-Prado,, 2018 55€

Pinot Noir Tradition, Arthur Bohn, 2015 30€

Pinot Noir « Les Roches Rouges », Arthur Bohn, 2017 48€

Pinot Noir Les Vendanges de l'amour, Spielmann, 2018 51€

BEAUJOLAIS :

Régnié Grain & Granit, Jean Paul & Charly Thévenet, 2018, gamay 35€

RHONE :

Les 4 Vents, Crozes Hermitage, 2017, syrah 41€

Antarès, Duseigneur, 2014, grenache mourvèdre 30€

L'Instinct, Saint Joseph, Jolivet 2017, syrah 42€

SUD OUEST :

Le Croizillon, Les Croisilles, Cahors, 2018, malbec 28€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris

LANGUEDOC :

RAS, Mas des Caprices, 2018, carignan, grenache, mourvèdre, 24€

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets, service compris