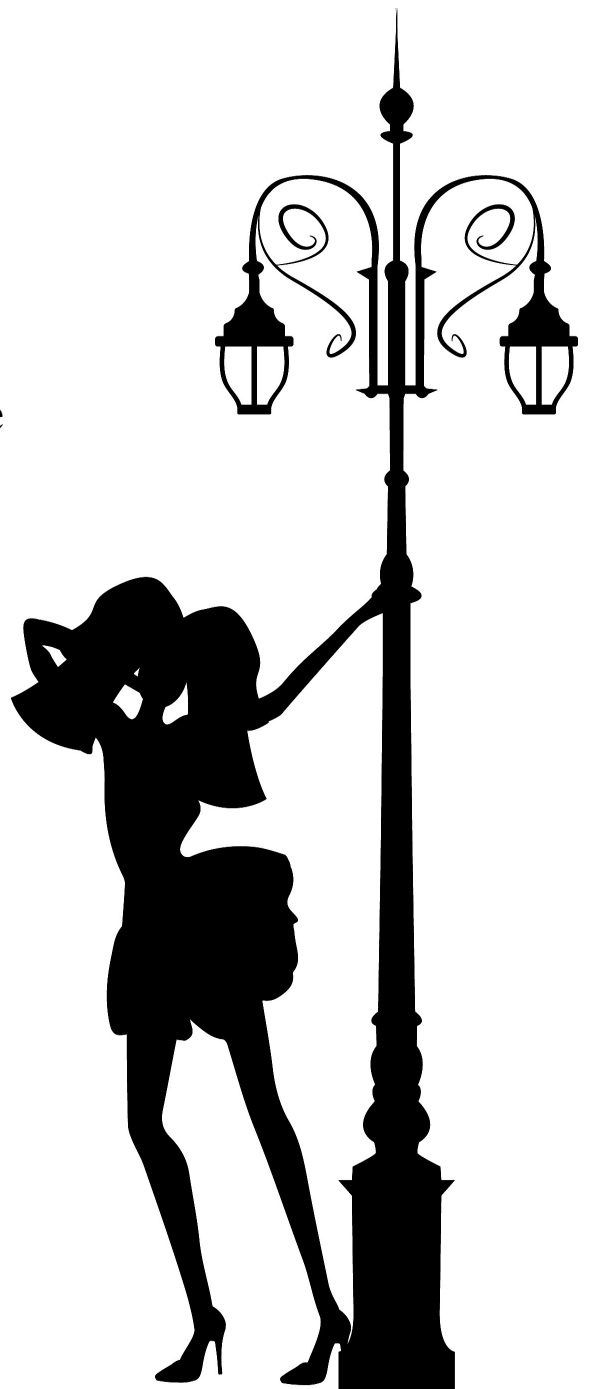


Café Mirabelle

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.



Prix nets service compris. Tous nos plats sont faits maison avec passion !

Formule petit déjeuner : (Jusqu'à 11H00 le samedi et dimanche) 8,5€

Viennoiserie maison, jus de fruit pressé, boisson chaude

Formule pâtisserie :

11,5€

Thé ou café, pâtisserie maison dressée 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	2,8€
Pain au chocolat	2,5€
Brioche au sucre	2,4€
Brioche aux agrumes	2,8€
Brioche gianduja	2,9€
Brioche feuilletée praliné ou cannelle	3,1€
Chausson aux fruits de saison	3,1€
Granola /fromage blanc/ fruits frais	5,2€
Petite portion d'oeufs brouillés	8€
(saumon fumé ou guanciale ou nature)	

PÂTISSERIES (SUR PLACE)

Puits d'Amour monté minute	9€
Tarte du jour	8,5€
Pâtisseries du moment au choix proposées en vitrine	9€

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

DESSERTS

Dessert du jour	8,5€
Brioche perdue aux fruits de saison	9€



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES (supplément 0,50€ lait végétal sauf chocolat chaud)

café / allongé / déca	2,4€
café double	3,5€
noisette	3€
cappuccino	4€
Café crème	4€
Flat white	4,5€
lait chaud au miel	3€
Chai latte	4,5€
mocaccino au pain d'épices	5€
chocolat chaud guanaja 66%	5€
chocolat chaud au gianduja	5,5€
chocolat chaud aux épices	5€
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)

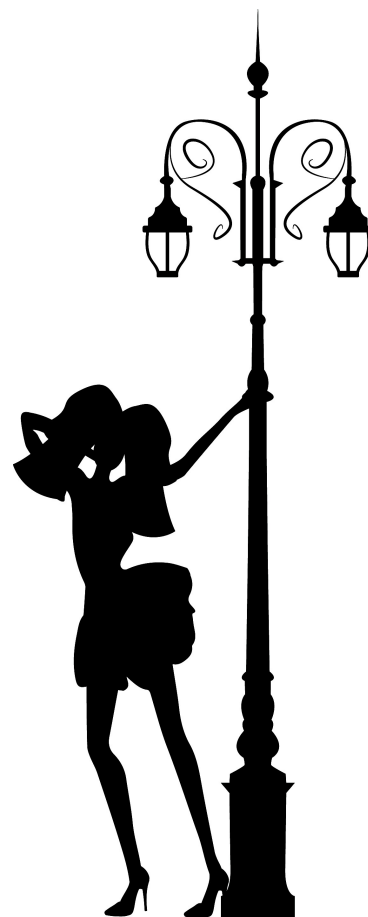
Thé noir à la bergamote

Comptoir Colonial (Chine et Sri Lanka)

Thé noir d'hiver, épices, vanille, écorces d'oranges

Etoile des neiges (Chine)

Thé noir de Chine : écorces d'orange, cardamome, clous de girofle



BOISSONS FRAÎCHES

Lisbeth plate/ pétillante 50cl	2,9€
Lisbeth plate/ pétillante 1L	4,8€
Limonade (33cl)	4,5€
Elsass cola	4,5€
Jus de fruit Les Vergers de Thau (25cl) (tomate, raisin, pomme-coing, poire, abricot)	5,5€
Jus de fruits Le Coq Toqué (25cl) (pomme-basilic, pomme cerise-griotte, pomme-menthe, pomme pulpé, pomme vanille, poire williams, pomme cassis)	5,5€
Thé glacé maison (25cl)	4,5€
Citron pressé / orange pressée (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	5€

DIGESTIFS

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



VINS PETILLANTS

CHAMPAGNE :

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

ALSACE :

Crémant d'Alsace, Domaine de l'Envol, méthode traditionnelle, brut 27€

PIEMONTE :

Moscato D'Asti, DOCG, Bera 2015 32€

VINS BLANCS

ALSACE :

Trait d'Union, Domaine de L'Envol, 2018, riesling et sylvanner 23€

Sylvanner Dorfburg, domaine de L'Envol, 2018 26€

Muscat, AOC, Kappelbreben, François Bléger 2017 28€

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

Mémoire, Dirler-Cadé, 2020 27€

Riesling, Dirler-Cadé, 2018 31€

Gewürztraminer "sec", Dirler-Cadé, 2016 33€

Pinot gris Lieu-dit Schimberg, Dirler-Cadé, 2016 37€

Pinot Blanc Kritt, Kreydenweiss, 2018 32€

Sylvanner Rosenberg, Barmès Buecher, vieilles vignes, 2018 34€

Vairon, Dirler-Cadé, 2020, assemblage Muscat et Gewürztraminer (Vin orange) 45€

PAYS DE LA LOIRE :

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

Le Chardonnay, Bonnet-Huteau, 2018 24€

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



VALLEE DE LA LOIRE:

Pouilly-fumé, 2018, Cuvée Jules, Sauvignon 33€

BOURGOGNE :

Petit Chablis, Bernard Defaix, 2018, chardonnay 32€

RHÔNE :

La Goutte du Seigneur, Duseigneur, 2019, grenache blanc et viognier 26€

La Cuvée de Louis, Jolivet, 2018, roussanne, marsanne 29€

BORDEAUX :

Château Jouvete, Graves, 2016, sauvignon, sémillon 35€

VINS ROSES

ALSACE :

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

ARDECHE :

Maguelonne, Château la Selve 2019 21€



VINS ROUGES

ALSACE :

Symbiose, Domaine de l'Envol, 2019, pinot noir	30€
Rouge de Saint-Hyppolite, François Bléger, 2016, pinot noir	35€
Pinot noir Bergheim 2018, Les Vendanges de l'amour	51€

LOIRE :

<i>Né sous X</i> , Domaine de l'R, Chinon, 2017, cabernet franc	22€
---	-----

RHONE :

<i>Crozes-Hermitage "Les 4 vents"</i> , Les 4 Vents, 2017, syrah	41€
<i>L'O de Joncier</i> , Joncier, 2018, grenache	24€
<i>Antarès</i> , Duseigneur, 2014, grenache et mourvèdre	30€
<i>Saint-Joseph "L'instinct"</i> , Jolivet, 2017, syrah	42€

BEAUJOLAIS :

<i>Régnié "Grain & Granit"</i> , Jean-Paul & Charly Thévenet, 2018, gamay	35€
---	-----

BORDEAUX :

<i>Graves</i> , Château Jouvence, 2012	32€
AOC cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot	

LANGUEDOC :

<i>'R.A.S' (Rouge à Siroter)</i> , Mas des Caprices, 2018	24€
Carignan, grenache noir, mourvèdre	

