



**LES PISSENLITS**  
RESTAURATEUR - NANCY  
*Famille Mengin®*

*25bis, 27 rue des Ponts*  
*54000 NANCY*

*Tél: 03 83 37 43 97*

*Fax: 03 83 35 72 49*

*contact@les-pissenlits.com*

*www.famille-mengin.com*



*Un repas de famille, un repas d'entreprise ?*

*N'hésitez pas à demander*

***Nos propositions de menus pour banquets***

*A partir de 32,00 €, apéritif, vin et café compris.*

*Sur réservation, servis par tables entières de 10 à 100 personnes en salons particuliers climatisés.*

*Le choix des vins est effectué en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France  
et les mets élaborés par Jean-Luc MENGIN Maître cuisinier de France.*



*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*



RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy  
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49  
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com

**Menu à 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris**

*(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)*

*L'amuse bouche du jour*



*La gelée de crevettes et saumon fumé*



*Les aiguillettes de canard au miel et aux épices, gratin Dauphinois*



*Le croustillant aux fruits des bois*

**Menu à 36,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris**

*(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)*

*L'amuse bouche du jour*



*Le feuilleté de fruits de mer au coulis d'écrevisses*



*La poularde aux morilles, riz pilaw*



*Le palet moelleux au chocolat Valrhona, griottes sauvages*

*Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,  
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation*

*Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.*

*Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.  
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris*

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*





RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy  
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49  
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com

### Menu Lorrain à 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

*L'amuse bouche du jour*



*La potée Lorraine*



*Le géromé chaud sur pommes de terre et chaude meurotte*

(chaude meurotte : crème et vinaigre chaud)



*Le nougat glacé à la bergamote*



### Menu Lorrain à 39,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

*L'amuse bouche du jour*



*La gelée de lapereau à l'estragon, quetsches au vinaigre*



*La matelote de filets de sandre au Gris de Toul, totelots*

(totelots : salade de pâtes fraîches, lardons et herbes)



*Le géromé chaud sur pommes de terre et chaude meurotte*

(chaude meurotte : crème et vinaigre chaud)



*La mousse à la mirabelle en coque de chocolat blanc*



**Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance, c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation**

**Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.**

**Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.  
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris**

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*





RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy  
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49  
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com

### Menu à 42,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

*L'amuse bouche du jour*

*Le millefeuille de saumon fumé et pommes de terre rattes, et son mesclun*

*Le dos de bar cuit à la peau, semoulé à la coriandre, jus au pistou*

*Le fromage de chèvre au lard de pays poêlé, petite salade aux noix*

*Le praliné au chocolat*

### Menu à 46,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

*L'amuse bouche du jour*

*Le marbré de foie gras et poularde au canard fumé, mesclun de salade verte*

*Les brochettes de noix de Saint Jacques et saumon, crème de légumes au safran*

*Le filet mignon de veau en croûte de champignons, tagliatelles de légumes*

*La terrine de comté au jambon cru de pays et artichauts*

*Le merveilleux au chocolat*

**Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance, c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation**

**Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.**

**Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.  
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris**

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*





RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy  
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49  
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com

### **Menu à 50,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris**

*(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)*

*L'amuse bouche du jour*

*Le duo de foie gras de canard, l'un poêlé, l'autre en terrine, jus balsamique et chutney de quetsches*

*La vinaigrette de filets de rougets au caviar d'aubergines*

*La poularde farcie aux morilles, crêpes Vonassiennes*

*Les quenelles de crème de fromage de chèvre aux herbes et pistou, poireaux frits*

*L'assiette ayant pour thème le chocolat*

### **Menu à 60,00 €, apéritif, 40 cl de vin et café compris**

*(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)*

*L'amuse bouche du jour*

*La salade de homard et foie gras de canard à l'huile de crustacés*

*Le dos de bar à la plancha, pommes de terre écrasées à la tapenade et jus de tomates au pistou*

*Les noisettes d'agneau rôties au thym, semoule aux aromates et à la coriandre*

*Le pressé de fromage de chèvre à la tomate confite, salade d'herbes*

*L'assiette gourmande*

***Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,  
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation***

***Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.***

***Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.  
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris***

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises*

