



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 23,00 € hors boissons – drinks not included
Ou à 35,00 € apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included
(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no changes can be made in this menus)

Le marbré de lapereau à l'estragon, vinaigrette de légumes et quetsches au vinaigre
Terrine of young rabbit served with vinaigrette of vegetables and sour red plums

La nage de filets de colin et fenouil, bouillon au jus de moule
Broth Of hake filets and fennel, mussel juice

Le Fromage du jour
Cheese of the day
Ou/Or
La mousse à la mirabelle et son sorbet
Mirabelle plum mouss served with it sorbet

Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,
vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat
In all-inclusive menu, Danièle Mengin, Master Sommelier, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif: la Marquise (Crème de fruits et crémant d'Alsace - fruit cream and Crémant d'Alsace)
Sur l'entrée (starter): Le verre d'AOC Alsace Riesling Famille Boeckel
Sur le plat (main course): le verre d'AOC Bordeaux Blanc 2015 Le Bordeaux de Maucaillou
Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included





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 34,00 € hors boissons – drinks not included
Ou à 49,00 € apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included
(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus – no changes can be made in this menus)

L'amuse-bouche du jour
Of the day Amuse-bouche

***Les fines tranches de saumon mariné à l'aneth,
salade de lentilles verte du Puy et crème citronnée à la coriandre***

Slices of marinated salmon with dill, salad of green lentils, lemon cream with coriander

Ou/Or

***La terrine de foie gras de canard au Porto Blanc, chutney de figues et abricots,
toasts maison de pain anglais au levain***

Terrine of duck foie gras with white Porto, apricot and fig in chutney, sourdough toast

Le filet de dorade à la polenta crémeuse, sauce vierge

Bream fillet served with creamy polenta, spicy tomato sauce

Ou/Or

Le suprême de poularde tandoori, fèves et pois gourmands au lait de coco

Supreme of poultry in tandoori way, beans and peas with coco milk

La croquette de mozzarella Di bufala, mesclun au pistou

Croquette of mozzarella di bufala, mesclun with pesto

La dacquoise amande et noisette, crème légère au pralin et poire williams

Shortbread of almond and hazelnut, praline cream and William pear

***Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,
vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat***

In all-inclusive menu, Danièle Mengin, Master Sommelier, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la coupe de Champagne Brut du moment

Sur l'entrée (starter) : Le verre d'AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Zotzenberg 2016 Vin Biologique

Ou Le verre d'AOC Alsace Riesling Famille Boeckel

Sur le plat (main course) : le verre d'AOC Bourgueil Cuvée Prestige 2014 Domaine des Chesnaies Lamé Delisle Boucard

Ou Le verre d'AOC Alsace Sylvaner Vieilles Vignes 2016 Famille Boeckel

Sur le fromage (cheese) : le verre d'AOP Beaujolais Villages 2016 Domaine Martin

Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included

