



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 21,20 € hors boissons – drinks not included
Ou à 31,80 € 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 persillé de lapin aux aromates, quetsches au vinaigre
The rabbit terrine with herbs, dark red plums in vinegar

Ou/Or

Les Nems de choucroute au saumon fumé et beurre blanc
The sauerkraut Roll with smoked salmon and white butter sauce

Les filets de lieu à la vapeur, infusion à la moutarde de Meaux
The steam cooked pollack fish fillets with mustard of Meaux infusion

Ou/Or

La crème de poularde au curry
The cury cream of chicken

Le fromage du jour
The cheese of the day

Ou/Or

Le parfait glacé au praliné
The iced praline cake

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 : Le verre de Muscat AOC Alsace 2011 Réserve Boeckel
Sur l'entrée (starter) : Le verre de Riesling 2010 AOC Alsace
sur le plat (main course) : Le verre de AOC Bourgogne Aligoté 2009 Domaine Monnot
Café

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 27,90 € hors boissons – drinks not included
Ou à 40,00 € 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 duo de foie gras de canard, l'un en terrine, l'autre poêlé, compotée de navets

The duo of foie gras, one as a terrine and the other fried, stewed turnips

Ou/Or

La pêche de l'Atlantique en terrine, vinaigrette au safran

The Atlantic fish filets terrine served with saffron French dressing

Les aiguillettes de canard à l'orange, gratin de pommes de terre

Thin slices of duck in orange sauce, potatoes gratin

Ou/Or

La poêlée de filets de rougets en nage à la coriandre

The fried red mullet in a coriander stock

La tatin de fromage de chèvre et tomates au pistou

The tatin tart of goat cheese and tomatoes

Le croustillant aux fruits rouges à la crème citronnée

The crunchy of red fruits and lemon-flavoured cream

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'Edelzwicker AOC Alsace Rolly Gassmann

Sur le plat (main course) : Le verre d'AOC Bourgogne Aligoté 2009 Domaine Monnot

Ou le verre de Bordeaux de Maucaillou 2009 AOC Bordeaux Supérieur

Sur le fromage (cheese) : Le verre de Côtes de Provence AOC Cru Classé 2009 Cuvée Spéciale des Vieilles Souches Clos Cibonne

Café

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

