



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

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

Menu à 19,90€ hors boissons – drinks not included
Ou à 30,50€ apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included
(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no modifications to set menu)

Les lasagnes d'encornets sauvages et champignons au beurre de persil
The lasagnes of wild squids and mushrooms with parsley butter

La tourte ouverte de filets d'aiglefin à la crème de petits légumes
The open flacky of haddock with small vegetables cream

Le Brillat Savarin et son mesclun aux noix
The Brillat Savarin cheese with mesclun and nuts
ou
La mousse à la cerise et son sorbet
The cherry mousse and sorbet

Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,
Vous conseille un vin en harmonie avec votre menu
In the 'all included' option, Danièle Mengin, Head Wine waiter,
recommends a wine in harmony with each dish

En apéritif : Le verre de Muscat d'Alsace Reserve AOC 2008 Boeckel
Sur l'entrée (starter) et sur le plat (main course) : la carafe de 25cl d'AOC Touraine Sauvignon 2009 Domaine Godeau
Café





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 26,10€ hors boissons – drinks not included

Ou à 38,40€ apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included

(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus – no modifications to set menu)

Le marbré de foie gras et canard fumé, vinaigrette au pistou et quetsches au vinaigre

The marbled with foie gras and smoked duck, pesto French dressing and vinegar dark red plum

La nage de filets de sole au coulis d'écrevisses

The dover sole filet with crayfish sauce

Le géromé chaud sur pommes de terre rattes, chaude Meurotte au cumin

(chaude Meurotte = crème et vinaigre chaud)

The rattes potatoes cooked with hot géromé with cumin and hot meurotte

Le croustillant de myrtilles à la crème citronnée

The crusty of blubberries with citrus cream

Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,

Vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat

In the 'all included' option, Danièle Mengin, Head Wine waiter,

recommends a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la Marquise (Crème de fraise des bois et crémant d'Alsace)

Sur l'entrée (starter) : Le verre d'Edelzwicker Rolly Gassmann

Sur le plat (main course) : Le verre d'AOC Beaujolais Villages Blanc 2008 Domaine Martin

Sur le fromage (cheese) : Le verre d'AOC Bourgueil 2003 Cuvée Prestige Lamé Delisle Boucard Médaille d'Or

Café

