

## LES ENTREES – STARTERS

- *La salade de pissenlits au lard, chaude meurotte* 11,70 €  
(Crème chaude et vinaigre)  
Dandelions salad with fried bacon, hot meurotte (hot vinegar and cream sauce)
- *La salade aux deux saumons (fumé et mariné à l'aneth) à la crème de coriandre* 12,80 €  
Salad with salmon (smoked and marinated with dill), coriander cream
- *La petite friture (selon arrivage), sauce tartare* 12,60 €  
(Sauce tartare : mayonnaise, câpres, cornichons et échalotes)  
Fried small fishes, mayonnaise sauce with capers, gherkins and shallots
- *Le foie gras de canard en terrine, confiture d'oignons rouges* 13,40 €  
Duck foie gras pot, marmalade of red onions
- *Les ravioles de Royans frites, crème de tomates à la Provençale* 10,90 €  
Fried Royans raviols served with « à la Provençale » tomatoes cream
- *Le marbré de poularde, canard fumé et foie gras, vinaigrette au jus de viande, quetsches au vinaigre* 12,80 €  
Poultry, smoked duck filet and foie gras terrine served with meat juice, dark red plums in vinegar

## LES PETITS PLATS - SMALL DISHES

- *Le tartare de saumon haché au couteau, pommes de terre frites* 14,60 €  
Salmon Tartar, French fries
- *L'omelette au choix: fromage ou champignons ou lard, pommes de terre rôties et salade verte* 10,80 €  
Omelette at your convenience: cheese or mushrooms or bacon, roasted potatoes and salad
- *La bouchée à la Reine, nouilles fraîches* 14,60 €  
(Poule, quenelles de veau, champignons)  
Hollow puff-pasty filled with chicken, veal dumplings and mushrooms served with fresh noodles
- *Le fromage blanc, pommes de terre rôties* 13,80 €  
Cottage cheese, roasted potatoes



**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

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

## LES PLATS DE POISSON – FISHS

- *La matelote de filets de sandre au gris de Toul et échalotes grises, nouilles fraîches* 17,60 €  
(Sauce crémée, fumet de poisson, échalotes, gris de Toul et champignons)  
*Fish stew with nets of pike perch cooked in Gris de Toul, shallots and mushrooms, fresh noodles*
- *Les noix de Saint Jacques à la provençale, riz pilaw* 18,90 €  
*Scallops cooked in provençal way (butter, shallots and parsley), pilau rice*
- *Le dos de bar cuit à la plancha, pommes de terre écrasées à la tapenade* 18,20 €  
*The back of bass fish cooked « a la plancha », crush potatoes with tapenade*

## LES VIANDES – MEATS

- *La tête de veau, sauce gribiche et pommes de terre vapeur* 15,10 €  
(sauce gribiche : mayonnaise, échalotes et œufs durs hachés)  
*Headcheese with gribiche sauce (mayonnaise, shallots & chopped hard-boiled eggs), boiled potatoes*
- *L'entrecôte Black-Angus à la Bordelaise ou simplement poêlée, tomate à la Provençale et haricots verts* 21,50 €  
*Black Angus rib steak cooked with Bordelais sauce or simply stove, "à la Provençale" tomatoe and French beans*
- *Les ris de veau aux morilles, riz pilaw* 18,90 €  
*Sweetbreads cooked with morilla, pilau rice*
- *Les aiguillettes de canard à l'orange, gratin Dauphinois* 17,40 €  
*Duck aglets in an orange sauce, potatoes gratin*
- *Les rognons de veau à la moutarde de Meaux, spätzele maison* 18,40 €  
*Veal kidneys cooked with Meaux mustard sauce, spätzele paste home made (egg noodles fried in a pan)*
- *Les rouelles de volaille farcies au foie gras, crêpes Vonassiennes* 19,90 €  
*Rolled poultry stuffed with foie gras, crepes from Vonnas (crepe of potatoes)*

*La viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes les plus gouteuses et tendres, les autres viandes bovines sont d'origine Française.  
"Black Angus" from United States is known as the most tasty and tender meat, the other beef is of French origin*

*Tous nos plats sont garnis, supplément salade verte ou légumes 3,00 €  
All our dishes are furnished, supplement green salad or vegetables 3,00 €*



**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

*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

## LES FROMAGES – CHEESES

- *Le fromage blanc aux herbes ou au sucre* 5,80 €  
*Cottage cheese with herbs or sugar*
- *Le fromage du jour* 5,80 €  
*Cheese of the day*
- *Le duo de géromé, l'un chaud au cumin, l'autre affiné* 6,40 €  
*Duo of Géromé cheese (one as hot with cumin, one as matured)*

## LES DESSERTS - DESERTS

- *L'œuf à la neige* 7,00 €  
*Beaten egg whites stiff served with custard*
- *L'assortiment de glaces et sorbets* 6,20 €  
*Assortment of ice-creams and sorbets*
- *La tarte du jour* 7,00 €  
*Tart of the day*
- *Le baba au rhum* 7,00 €  
*Sponge cake steeped in rum*
- *La crème brûlée à la vanille Bourbon* 7,00 €  
*Crème brûlée cooked with Bourbon vanilla*
- *Le café des gourmands* 8,10 €  
*Greedy plate coffee*
- *Le fondant croustillant au chocolat et praliné, crème glacée au café* 7,00 €  
*3 chocolates entremets, coffee ice cream*
- *La meringue glacée* 7,00 €  
*Meringue, ice-cream and whipping cream*
- *L'assiette de meringues* 5,00 €  
*Plate of meringue*



Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.

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

