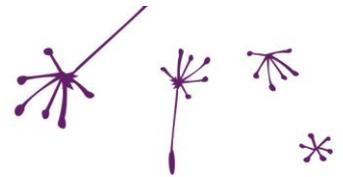




LES PISSENLITS
NANCY - RESTAURATEUR
TRADITION GOURMANDE



Les entrées

Salade de pissenlits au lard, chaude Meurotte

(Crème chaude et vinaigre)



(En plat : 21.00)

14.00

Petite friture d'éperlans, sauce tartare

15.00

Pressé de pot au feu à l'estragon, cœur de foie gras

crudités et mirabelles au vinaigre

16.00

Os à moelle en gouttière, toast de pain de campagne et salade

14.00

Terrine de foie gras de canard français au Porto Blanc, chutney de fruits de saison

toasts maison de pain anglais au levain

19.00

Nos incontournables

Omelette aux œufs frais, pommes de terre rôties et salade verte

au choix : nature ou fromage ou champignons ou lard



14.00

Fromage blanc de campagne, crème fraîche, échalotes et ciboulette,

pommes de terre rôties à l'ancienne et jambon cru de la maison Weissgerber

18.00

Tartare de saumon d'Ecosse au couteau,

pommes de terre frites et salade verte

19.00

Bouchée à la Reine, nouilles fraîches

(quenelles maison, poularde, champignons de Paris)

20.00

Tête de veau, sauce gribiche et vinaigrette,

pommes de terre, carottes et navets vapeur

21.00

Ris de veau aux morilles, riz pilaw

28.00



Plat Végan

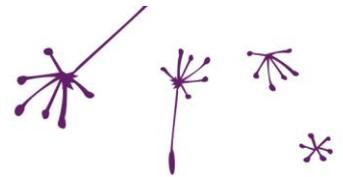


Plat végétarien ou alternative végétarienne sur demande

Prix nets en euros, toutes taxes comprises



LES PISSENLITS
NANCY - RESTAURATEUR
TRADITION GOURMANDE



Les plats

Filets de sandre en matelote au Gris de Toul du Domaine Lelievre	24.00
nouilles fraîches	
Faux filet de bœuf Charolais, confit d'échalotes au Pinot Noir	28.00
gratin de pommes de terre et salade verte	
Lasagnes de lentilles vertes, sauce des tomates bio de François	16.00



Et nos suggestions, elles sont au tableau !

Les fromages

Duo de Barisien de la famille Dongé à Triconville nature et truffé,	9.00
salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix	
Géromé chaud sur pommes de terre, chaude Meurotte	9.00
(chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud)	
Fromage blanc de campagne	8.00
aux herbes ou au sucre ou au coulis de fruits du moment ou au miel	

Les desserts

Assortiment de glaces et sorbets	8.00
Tarte du jour	8.50
Baba au rhum et sa chantilly	9.00
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9.00
Café très gourmand	10.00
Crème caramel aux œufs frais	8.50
Fondant au chocolat extra bitter et Griottines, crème anglaise	9.00
Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de Tahiti	9.00
Assiette de meringues	5.00

Prix nets en euros, toutes taxes comprises