

Le Bistroquet

- DE NANCY -

LES ENTREES

.....

Rolls de saumon fumé aux amandes 19 €
Smoked salmon and almonds

Poêlée de coquilles Saint - Jacques,
Crème de panais, beurre d'agrumes safrané 22 €
Fried scallops and forgotten vegetables

Foie gras de canard snacké,
Pommes caramélisées aux épices douces 23 €
Lightly seared foie gras, spicy apple

Carpaccio de truffes de Bourgogne et
pommes de terre, crème de truffes 30 €
Bourgogne truffles and potatoes carpaccio

Homard bleu grillé à l'unilatérale,
Pince en tempura
One sided grilled blue lobster, tempura clamp

- ½ homard 32 €

- homard entier 64 €

Le Bistroquet
- DE NANCY -

LES PLATS

.....

Raviolis de langoustines, sauce coraline <i>Norway lobsters ravioli, coraline sauce</i>	29 €
Marée du jour, espuma de beurre blanc, Riz au pesto <i>The fish day cooked, beurre blanc foam, pesto rice</i>	31 €
Pigeon fermier, petits pois à la française (production de monsieur Thierry Laurent - Vosges) <i>"Local pigeon", french-style peas</i>	30 €
Carré d'agneau laiton rôti au four <i>Marinated beef tenderloin</i>	31€
Ris de veau braisé, morilles farcies <i>Crispy sweetbreads – Risotto, stuffed morels</i>	33 €

Le Bistrotquet
- DE NANCY -

LES DESSERTS

.....

Notre sélection de fromages frais et affinés (Maison Marchand)	12 €
<i>Our selection of fresh and refined cheeses</i>	
Café / Thé « Gourmand »	12 €
Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle de Lorraine	10 €
<i>Hot soufflé with mirabelle plum liqueur</i>	
Clémentines confites flambées au Rhum	12 €
<i>Glazed clementins with rum</i>	
Assortiment de glaces et sorbets, fruits de saison	11 €
<i>Assorted ice creams and sorbets, seasonal fruits</i>	
Tartelette au chocolat coulant	12 €
<i>Dark chocolate tartlet</i>	

Le Bistroquet
- DE NANCY -

MENU GOURMAND

Carpaccio de coquilles St-Jacques, vinaigrette truffée,
Emulsion de pommes de terre à l'huile de truffes
Scallop shell carpaccio - emulsion of potatoes with truffle oil

OU - or

Foie gras frais aux cinq poivres, préparé par nos soins
Home made Foie Gras

.....

Le poisson en arrivage, espuma de beurre blanc
The fish on arrival, white butter foam

OU - or

Filet de bœuf lorrain mariné aux herbes
Marinated beef tenderloin

.....

Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle
Hot soufflé with mirabelle liqueur

OU - or

Clémentine confite au rhum ambré, glace noix de coco
Candied clementine with rum, coconut ice cream

Par personne : 45 euros, service compris