

Le Bistroquet

- DE NANCY -

LES ENTREES

.....

Foie gras de canard snacké, Crème de lentilles vertes du Puy <i>Lightly seared foie gras, lens cream</i>	23 €
Risotto de coquilles Saint - Jacques au safran <i>Risotto scallops with saffron</i>	25 €
Effiloché de homard, caviar d'Aquitaine, gelée de langoustines <i>Shedded lobster, Aquitaine Caviar, langoustines jelly</i>	30 €
Carpaccio de truffes Melanosporum du Vaucluse et pommes de terre, crème de truffes <i>Bourgogne truffles and potatoes carpaccio</i>	32 €
Homard bleu grillé à l'unilatérale, Pince en tempura <i>One sided grilled blue lobster, tempura clamp</i>	
- 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, pommes Anna <i>Lamb roasted in the oven, pommes Anna</i>	31 €
Ris de veau braisé, morilles farcies <i>Crispy sweetbreads – Risotto, stuffed morels</i>	33 €

Le Bistroquet
- 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

Saumon comme un sushi déstructuré
Salmon sushi

OU - or

Ravioles de foie gras, consommé clair
Foie Gras ravioli, clear bouillon

.....

Pavé de cabillaud, haricots Tarbais, jus de viande
Cod served with Tarbais white beans

OU - or

Rosace de ris et rognon de veau, risotto fondant
Kidneys and sweetbreads creamy risotto,

.....

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

OU - or

Tartelette au chocolat coulant, sorbet mandarine
Chocolate pie, mandarin sorbet

Par personne : 45 euros, service compris