

Le Bistrotquet
- DE NANCY -

Les Entrées

Escargots de Bourgogne, œuf parfait, Crème de persil plat à l'ail des ours	17 €
Millefeuille de pommes de terre aux truffes blanches d'été	22 €
Duo de foie gras, rhubarbe confite	24 €
Tartare de coquilles Saint - Jacques & asperges vertes, vinaigrette d'agrumes	25 €
Eventail d'asperges blanches, Morilles farcies, sauce poulette	26 €

Le Bistrotquet
- DE NANCY -

Les Plats

Ravioles de homard, sauce coraline	29 €
Le poisson en arrivage, espuma de beurre blanc	32 €
Aile de pigeon fermier au foie gras, cuisse rôtie	26 €
Pavé de filet de bœuf lorrain snacké	27 €
Pomme de ris de veau braisé, morilles farcies	31 €
Carré d'agneau laiton rôti au four	32 €



Fromages et Douceurs

Notre sélection de fromages frais et affinés (Maison Marchand) <i>Our selection of fresh and refined cheeses</i>	12 €
Café / Thé « Gourmand »	12 €
Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle de Lorraine <i>Hot soufflé with mirabelle plum liqueur</i>	10 €
Tarte meringuée aux deux citrons <i>Two lemons meringue pie</i>	11 €
Assortiment de glaces et sorbets, fruits de saison <i>Assorted ice creams and sorbets, seasonal fruits</i>	11 €
Marquise au chocolat noir <i>Dark chocolate Marquise</i>	12 €
Choux craquant café - praliné <i>Crispy choux pastry, coffee and praline cream</i>	12 €



Menu Gourmand

Foie gras frais préparé par nos soins à la crème de mirabelle

Ou

Pavé de thon mariné aux herbes, juste snacké

Aile de raie, beurre noisette

Ou

Rosace de rognons et ris de veau

Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Par personne : 45 euros, service compris