

# *Le Bistroquet*

- DE NANCY -

## *Les Entrées*

<i>Oufs brouillés « Argenteuil »</i>	<i>16 €</i>
<i>Feuilleté d'asperges blanches, sauce mousseline</i>	<i>18 €</i>
<i>Carpaccio de truffes blanches d'été</i>	<i>23 €</i>
<i>Duo de foie gras, rhubarbe confite</i>	<i>24 €</i>
<i>Tartare de bar, vinaigrette d'agrumes, Pain toasté à la crème de truffes</i>	<i>25 €</i>

# *Le Bistroquet*

- DE NANCY -

## *Les Plats*

<i>Ravioles de homard, sauce coraline</i>	<i>29 €</i>
<i>Pavé de turbot de pêche bretonne</i>	<i>32 €</i>
<i>Filet de bœuf lorrain poêlé, pommes sautées</i>	<i>31 €</i>
<i>Carré d'agneau laiton rôti au four</i>	<i>32 €</i>
<i>Pomme de ris de veau braisé, morilles farcies</i>	<i>33 €</i>

## Fromages

*Sélection de fromages frais et affinés de la maison*

*Marchand. 12 €*

## Desserts

*Café « gourmand ». 12 €*

*Fondant au chocolat, cœur praliné,*

*Crème glacée à la vanille. 10 €*

*Choux praliné, glace au café. 10 €*

*Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle de  
Lorraine. 10 €*

*Palette de glaces et sorbets. 11 €*

*Déclinaison autour des fruits rouges,  
Glace à la fraise Senga. 12 €*

# Cafés Nespresso

*4 euros*

- *Espresso Decaffeinato*
- *Espresso Leggero*
- *Lungo Leggero*
- *Ristretto*

# Thés / Infusions

*5 euros*

*Choisissez parmi notre sélection*

# *Le Bistroquet*

- DE NANCY -

## *Menu Gourmand*

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

*Ou*

*Thon Albacore snacké, légumes croquants*

---

*Filet de lieu jaune de pêche bretonne, beurre blanc*

*Ou*

*Magret de canard fermier, jus au miel et aux épices douces*

---

*Soufflé chaud à la liqueur de mirabelle*

*Ou*

*Pavlova aux fruits rouges*

*Par personne : 45 euros, service compris*