



COTTAGE NANCY BRABOIS HÔTEL RESTAURANT - 4, allée de Bourgogne - Technopole Nancy Brabois
54500 Vandoeuvre les Nancy - Tél. : +33 (0)3 83 44 69 00 - Fax : +33 (0)3 83 44 06 14
contact@cottagenancy.com - www.cottagenancy.com

Menu à 22,50 € hors boissons – drinks not included
Ou à 33,50 € apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included
(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no changes can be made in this menus)

Le marbré de saumon fume, harengs doux et pommes de terre rattes, crème de raifort
Marble of smoked salmon, herring and potatoes, horseradish cream

La blanquette de poularde aux légumes du moment en cocotte feuilletée
Chicken stew with seasonal vegetables in a casserole closed by puff pastry

Le Fromage du jour
Cheese of the day

Ou/Or

Le sablé à l'anis, crème de citron et jalousie meringuée
Anise shortbread, light cream of lemon and meringue

Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,
vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat

In all-inclusive menu, Danièle Mengin, Master Sommelier, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la Marquise (Crème de fruits et crémant d'Alsace - fruit cream and Crémant d'Alsace)

Sur l'entrée (starter) : Le verre d'AOC Alsace Sylvaner Vieilles Vignes 2016 Famille Boeckel

sur le plat (main course) : le verre de Pinot Noir AOC Alsace Famille Boeckel

Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included



11 rue Francis de Pressensac
53071 LA PLANE SAINT DENIS Cedex



COTTAGE NANCY BRABOIS HÔTEL RESTAURANT - 4, allée de Bourgogne - Technopole Nancy Brabois
54500 Vandœuvre les Nancy - Tél. : +33 (0)3 83 44 69 00 - Fax : +33 (0)3 83 44 06 14
contact@cottagenancy.com - www.cottagenancy.com

Menu à 29,50 € hors boissons – drinks not included

Ou à 42,00 € apéritif, vin et café compris – aperitif, wine and coffee included

(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus – no changes can be made in this menus)

***La salade de filets de rougets barbets aux lentilles vertes du Puy,
caviar d'aubergines et vinaigrette au pistou***

Salad of red mullet with green lentils, eggplant caviar and pesto dressing

Ou/Or

***La terrine de foie gras de canard au Porto Blanc, medley d'abricots secs et pruneaux en chutney,
toasts de pain anglais au levain***

Terrine of duck foie gras with white Porto, medley of dried fruit (prune, apricot) in chutney, sourdough toast

Le poisson de l'instant, crème de crustacés, écrasé de patates douces à la muscade

Fish of the moment, cream of shellfish, mash yam with nutmeg

Ou/Or

Les aiguillettes de canard rôties, jus corsé, poêlée de légumes oubliés

Roasted aiguillettes of duck, full-bodied juice, old vegetables

La quenelle de fromage de chèvre frais à la ciboulette, poireaux frits

Dumpling of fresh goat cheese with chive, fried leeks

La dacquoise à la pistache, crème légère au chocolat blanc

Pistachio dacquoise (biscuit made of egg whites whipped with pistachio and sugar), light cream of white chocolate

***Dans la formule tout compris, Danièle Mengin, Maître Sommelier,
vous conseille un verre de vin (10cl) en harmonie avec chaque plat***

In all-inclusive menu, Danièle Mengin, Master Sommelier, recommend a glass of wine (10cl) in harmony with each dish

En apéritif : la Marquise (Crème de fruits et crémant d'Alsace - fruit cream and Crémant d'Alsace)

Sur l'entrée (starter) : Le verre de Gewurztraminer AOC Alsace Grand Cru Zotzenberg 2016 Famille Boeckel

Ou Le verre d'Edelzwicker AOC Alsace Famille Boeckel

Sur le plat (main course) : Le verre de Bordeaux de Maucaillou 2014 AOC Bordeaux Supérieur

Ou Le verre de Beaujolais Villages Blanc AOC 2016 Domaine Martin

Sur le fromage (cheese) : le verre de Pinot Noir AOC Alsace Famille Boeckel

Café, thé ou infusion

Prix nets en Euros toutes taxes comprises - Net prices in Euro, all taxes included



11 rue Francis de Pressensé
53173 LA PLAINE SAINT DENIS Cedex