

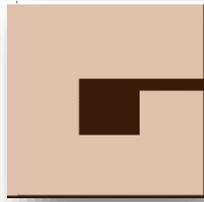
# la Gentilhomme

NANCY



MENUS IN FOREIGN LANGUAGES

# Nancy,



## Apéritif

### **Chéri Chéri Negroni**

Formula Antica Vermouth, Campari & Gin 11

### **Kir Gentlehomme**

Crème de Mirabelle & Bergamote, Vin Blanc 6.5

### **Rhubarbe Bellini 9**

### **Pétillant & Champagne - v/b :**

Crémant d'Alsace Extra Brut – 12 / 61

Moutardier Brut – 14 / 82

R de Ruinart – 18 / 98

## **Bière Artisanale & Locale**

### **Brew Yin – Epinal /Vandoeuvre 330ml Can**

Hazy Cascade – Hazy Happy Pale Ale – 6.5

Au Premier Amour – American Pale Ale – 6.5

## **Menu de Leopold**

Tous les Jours, Sauf Samedi, Dimanche  
& Jours Fériés

### **Menu 3 Plats – 32**

## **Formule du Midi**

### **Entrée/Plat – 27**

Salade de Pastèque, Concombre, Feta,  
Vinaigrette au Miel & Citron Vert (v)

ou

Tartare de Truite de Norvège, Orange, Ciboulette,  
Concombre & Crème Fraîche

ou

Terrine de Campagne au Porc & Ris de Veau,  
Trompette de la Mort, Cornichons & Chutney

...

Brioche Façon « Pain Perdu », Burrata,  
Sauté de Tomates Datterino, Pesto de Basilic,  
Roquette (v)

ou

Pêche du Jour, Chou Vert aux Lardons,  
Sauces aux Poivrons Marinés & Aux Herbes

ou

Ballotine de Poulet Jaune Farcie au Porc, Veau &  
Champignons, Pommes de Terre aux Tomates  
Datterino & Epinard, Sauce Estragon

...

Tarte Au Citron Meringuée sur Sablé Breton

ou

Crème Brulée à la Bergamotte (v)

ou

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (v)

**Demandez nos suggestions du Moment !**

## **Menu du Gentlehomme**

Tous les Jours Sauf le Dimanche

### **Formule Estivale**

### **Entrée/Plat - 40**

### **Entrée/Plat/Dessert – 45**

Gazpacho de Concombre, Rhubarbe,  
Fraise Epicée & Menthe (v)

ou

Salade de Pêches, Tomates Multicolore & Stracciatella (v)

ou

Truite Fumée par nos Soins, Salade de Fenouil &  
Pamplemousse, Grenade, Sorbet Citron Vert

ou

Noix de St Jacques au Beurre Ail & Persil

ou

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit,

Compote de Mirabelle, Brioche Toastée

ou

Feuilleté d'Escargots au Gris de Toul, Champignons & Crème

Brioche Façon « Pain Perdu », Burrata,  
Sauté de Tomates Datterino, Pesto de Basilic, Roquette (v)

ou

Noix de St Jacques, Sabayon au Champagne, Purée de  
Petits Pois, Poitrine de Porc Rôtie,

Compote d'Oignons & d'Ail (+3 Euros suppl.)

ou

Filet de Sandre, Ratatouille, Sauce Beurre Blanc Noir

ou

Filet de Canette, Carottes Rôties au Miel, Purée de  
Betteraves, Sauce Vin Rouge

ou

Rognons de Veau aux Champignons, Porto & Spaetzle

ou

Ris de Veau à l'Ecrevisse, Pois Gourmands,  
Sauce aux Champignons à la Crème, Huile de Truffe  
(+5 Euros suppl.)

ou

Pièce du Boucher, Légumes Rôtis, Pomme de Terre  
Grenaille Rôties, Sauce du Moment, Salade

Desserts ou Fromages

Prix en Euros Nets & Service Compris

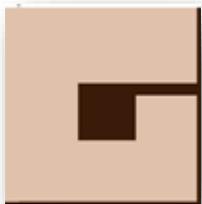
### **Origines**

N'hésitez pas à consulter nos QR codes pour information

### **Allergie ?**

Si vous avez  
une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en  
informer votre serveur, afin que nous puissions vous  
conseiller sur ce que vous pouvez manger et vous fournir  
les Informations dont vous avez besoin.

# Nancy,



## Nos Entrées

Gazpacho de Concombre, Rhubarbe, Fraise Epicée & Menthe (v) 16

Truite Fumée par nos Soins, Salade de Fenouil & Pamplemousse, Grenade, Sorbet Citron Vert 19

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit, Compote de Mirabelle, Brioche 22

Feuilleté d'Escargots au Gris de Toul, Champignons & Crème 18

## Notre Végétarien du Moment

Brioche façon Pain Perdu, Burrata, Sauté de Tomates Datterino, Pesto de Basilic, Roquette (v) 19

## Nos Poissons

Filet de Sandre, Ratatouille, Sauce Beurre Blanc Noir 27

Noix de St Jacques, Sabayon au Champagne, Purée de Petits Pois, Poitrine de Porc Rôtie, Compote d'Oignons & d'Ail 31

## Ouvert les Dimanches Midis

De Midi à 14h Dernière Réservation  
Menu Entrée/Plat/Dessert – 45 Euros  
Réservation sur notre site –  
[www.lagentilhommier Nancy.fr](http://www.lagentilhommier Nancy.fr)

## Célébrations !

Un Anniversaire, Une occasion spéciale  
de se réunir ?  
Nous pouvons accueillir votre table de 2 à  
60 personnes.  
[celebrations@lagentilhommier Nancy.fr](mailto:celebrations@lagentilhommier Nancy.fr)

## Nos Viandes & Abats

Ris de Veau à l'Ecrevisse, Pois Gourmands, Sauce aux Champignons à la Crème, Huile de Truffe 33

Rognons de Veau, Champignons, Porto & Spaetzle 24

Filet de Canette, Carottes Rôties au Miel, Purée de Betteraves, Sauce Vin Rouge 27

Pièce du Boucher, Légumes Rôtis, Pomme de Terre Grenaille Rôties, Sauce du Moment & Salade 27

## Nos Fromages par **CASEUS**

Sélection de Fromages du Moment  
**Caseus – Grande Rue – 54000 Nancy**

Choix de 3 – 12 / Choix de 4 - 15

## Nos Desserts

Crème Brulée Vanille Bourbon & Bergamote (v) 9

Carpaccio d'Ananas, Glace à la Noix de Coco (vg) 9

Tarte au Citron Meringuée, Sable Breton 9

Pavlova aux Fraises & Fruits Rouges, Pistache Rôties 11

Parfait Glacé à la Banane 11

Crêpes Suzette au Cointreau, Glace Vanille Bourbon (v) 12

Mousse Citron Vert, Noix de Coco, Passion & Ananas 11.5

Fondant au Chocolat à la Griotte, Amarena Crème Glacée (v) 12  
(10min cuisson)

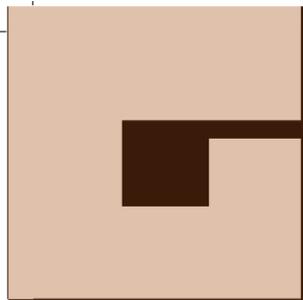
Tarte Tatin aux Pommes, Glace Straciatella (v) 11

Prix en Euros Nets & Service Compris

### Nos Fournisseurs, entre autres...

Nous sommes très heureux de travailler en partie avec :

**Edouard Rocher « Chair Edouard »** – Artisan boucher  
marché couvert  
**GAEC du Haut Orain** Producteur Bovin de Qualité  
55130 Gondécourt le Château  
**CASEUS** – Fromages locaux & artisanaux.  
**GAEC des Neiges** – Œufs frais.



---

**La Gentilhommière – Nancy**

29, Rue des Maréchaux

Réservations / Privatisations

Célébrations

[www.lagentilhommierenancy.fr](http://www.lagentilhommierenancy.fr)

03.83.32.26.44

#lagentilhommierenancy

