

Bienvenue chez nous

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux
Facebook: Restaurant La Cour des Arts
Instagram: restaurant_la_Cour_des_Arts

9-11 Cour des arts 54000 NANCY
03/83/37/30/11
<https://la-cour-des-arts.eatbu.com>

RESTAURANT LA COUR DES ARTS
11 COUR DES ARTS
54000 NANCY



Nouveau

A partir de
fin Novembre
le samedi
soir c'est
dîner concert
à la Cour des
arts

MENU SPÉCIAL
DÎNER-CONCERT

RESTAURANT BAR/BRUNCH/SALON DE THÉ
LA COUR
DES ARTS



Dîner-Concert
Samedi
29/11/2025
à partir de 19h30



GROUPE FOLK-ROCK
PUR ACOUSTIQUE

MENU SPÉCIAL
DÎNER-CONCERT
38€
(ENTRÉE, PLAT ET DESSERT) HORS
BOISSONS



PLACES LIMITÉES
RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE
OU SITE INTERNET

RESTAURANT BAR/BRUNCH/SALON DE THÉ
LA COUR
DES ARTS



SAMEDI 13 DÉCEMBRE
19H30



LA COUR DES ARTS
9 COUR DES ARTS
54000 NANCY
TEL: 03 83 37 30 11

Il suffira d'un signe
EN CONCERT Acoustique

REPRISE DES CHANSONS DE JEAN-JACQUES
GOLDMAN

En guitare-piano-voix



BOISSONS

Planche à partager

25€

Charcuterie(150g) et fromage (150g),
beurre, grissini, pain

Planche apéritive

15€

charcuterie (150g)OU fromage(150g),
beurre, grissini, pain

SOFT

Supplément sirop ou rondelle 0,4€

EAU plate Carola

50 cl 2€ 1 litre 3€

EAU pétillante San Pellegrino

50 cl 3,5€ 1 litre 4.5€

Perrier rondelle 33cl

4€

Coco-cola, coca-cola zéro,
coca-cola cherry 33cl

3,8€

Orangina, sprite, Ice tea 25cl

3,8€

Jus de fruits

4€

Jus d'orange pressé 20 cl

4,5€

Sirop à l'eau 20cl

2€

Limonade

2,5€

Diabolo

2,8€

APERITIFS

Kir 13 cl

5€

Kir lorrain (mirabelle) 13cl

5,5€

Kir pétillant 13cl (vin pétillant)

6€

Whisky baby 2cl

2,5€

Whisky 4cl

4€

Whisky coca 3cl + coca 33 cl

6,5€

Ricard 2cl

4€

Perroquet ou tomate 2,2 cl

4,2€

Martini blanc ou rouge 5cl

4€

Vodka 4cl

4€

Rhum 4cl

4€

Téquila 4cl

4,5€

Gin 4cl

5€

Nos Whisky lorrain de Rozelieures:

- Original 4cl 8,5€
- Tourbé et fumé 4cl 12€

NOS COCKTAILS

A base de vin pétillant 9 €

Spritz 14 cl: apérol ou limoncello, vin pétillant,
eau pétillante

La violette 14 cl: sirop violette, vodka, vin
pétillant, limonade, jus de citron

Hugo 14 cl: fleur de sureau, vin pétillant, jus de
citron, limonade

Le mirabelle 14 cl: Sirop mirabelle, rhum, vin
pétillant, jus de citron, limonade

Jus de fruits et classiques 9 €

Pina colada 18 cl: Rhum, jus d'ananas, crème
de coco, sirop sucre canne

Margarita 8 cl: Téquila, triple sec, jus de citron

Mojito 14 cl: Rhum, sucre de canne, menthe,
jus de citron, eau pétillante

Bloody mary 16 cl: Vodka, jus de tomate, jus
de citron, Worcestershire sauce, sel de céleri,
tabasco

Daiquiri 8 cl: Rhum, jus de citron, sirop sucre
canne

Punch lorrain 13cl: Eau de vie mirabelle, jus de
citron, sirop sucre canne, eau pétillante

Amaretto sour 9 cl: 8 €

Amaretto, jus de citron, sirop sucre canne

Sans alcool 6,5 €

Virgin mary 20 cl: jus de tomate, jus de citron,
Worcestershire sauce, sel de céleri, tabasco

Pina colada s/alcool 18 cl: Sirop saveur rhum,
jus d'ananas, crème de coco

Virgin Mojito 14 cl: Sirop saveur rhum,
menthe, jus de citron, eau pétillante

Mocktail concombre menthe 20 cl: eau
pétillante, limonade, concombre, menthe
(Seulement printemps et été)

Virgin Hugo 14 cl: sirop fleur de sureau, eau
pétillante, jus de citron, limonade

Spritz s/alcool 14 cl: Sirop Spritz, eau
pétillant, mousseux s/alcool

BOISSONS

Planche à partager

25€

Charcuterie(150g) et fromage (150g),
beurre, grissini, pain

Planche apéritive

15€

charcuterie (150g)OU fromage(150g),
beurre, grissini, pain

Camembert au four

10€

Miel et herbes de provence, pain

BIERES



Pression

25 cl 33 cl 50cl

Tuborg	3€	4€	6€
Grimbergen de saison	4,9€	6,5€	9,8€
Grimbergen extra blonde	4,5€	6€	9€
Panache	3€	4€	6€
Monaco	3,5€	4,7€	7€

Bouteilles

Desperados 33cl	5,5€
Pietra Rossa 33cl	7€
1664 sans alcool 33cl	6€
Picon bière 25cl	4€
Picon bière 50cl	8€
Supplément sirop ou rondelle	0,4€

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca ristretto, expresso, allongé	1,9€
Double expresso	3,8€
Café au lait	2,5€
Cappuccino (mousse de lait)	3€
Chocolat chaud	3€
Thé ou infusion (Palais des thés)	3,5€
Supplément lait à part	0.30€



LES GOURMANDES

Latte macchiato café, lait	5€
Mocha café, lait, chocolat	5€
Chocolat chaud gourmand chantilly, chamallows	5€
Café gourmand chantilly, chamallows	5€
Irish coffee	8€
Café, sucre de canne, whisky, chantilly	
Option lait végétal	+0,8€

DIGESTIFS

Eau de vie (poire ou mirabelle) 3 cl	5€
Get 27 5 cl	5€
Cognac 3 cl	6€
Amaretto 4 cl	5€
Digestif du moment	5€

HAPPY
HOUR

RESTAURANT LA DES ARTS HAPPY HOUR LES VENDREDIS
ET SAMEDIS DE 17H À 19H

TOUS LES COCKTAILS SANS ALCOOL À 5,5€
TOUS LES COCKTAILS AVEC ALCOOL À 7,5€
LES DEMIS BIÈRES PRESSION TUBORG 2,5€

Prix service compris

BRUNCH ET PETITS DEJEUNERS

Valable tous les jours de 9h30 à 11h30



NOS FORMULES: *Boissons chaudes incluses: expresso, allongé, café au lait, thé vert, tisane camomille, petit chocolat chaud, cappuccino*
+ 2,5 euros pour une autre boisson chaude ou +1.5 euros sélection de thés et infusion

Le sucré salé :

18€

1 salé au choix:

1 Avocado toast,
 1 muffin oeuf cheddar
 1 muffin oeuf cheddar jambon
 1 Pancake salé,
 2 Croque monsieur,
 Charcuterie pain beurre ou
 fromage pain beurre



1 sucré au choix:

Yaourt granola et fruits,
 3 Pancakes,
 Cake du moment,
 1 Cookie
 ou 2 crêpes



1 boisson

chaude* (voir
 liste au-dessus
 en rouge)



1 Jus de

fruits (ou jus
 d'orange
 pressé
 maison +2,5
 euros)

Le complet :

29€

1 salé au choix:

1 Avocado toast,
 1 muffin oeuf cheddar
 1 muffin oeuf cheddar jambon
 1 Pancake salé,
 2 Croque monsieur



2 pancakes



Yaourt miel,
 granola et
 fruits



Charcuterie
 /fromage et
 pain



beurre + 1
 accompagne
 ment au
 choix:
 confiture ou
 miel ou pâte à
 tartiner ou
 sirop d'érable



1 boisson

chaude* (voir
 liste au-dessus
 en rouge)



1 Jus de fruits

(ou jus
 d'orange
 pressé
 maison +2,5
 euros)

A LA CARTE

Pain et savoureux : 1-6-7-8

Pain, 2 accompagnements au choix: beurre ou confiture ou miel ou pâte à tartiner

L'assiette américaine : 1-3-7

2 Pancakes + beurre, 2 oeufs sur le plat, toast, bacon grillé et pommes de terre sautées
 Supplément sirop d'érable +1.5 euros


Avocado toast : pain grillé, avocat, oeuf poché, tomate, oignon 1-3-7-8

Muffin salé : Oeuf brouillé, cheddar (+1 euro avec jambon) 3-1-7

Croque-monsieur : (2pièces) pain, jambon, beurre, fromage 1-7


Croque-fromage : (2pièces) pain, beurre, fromage 1-7


Assiette de charcuterie ou fromage ou mix charcuterie et fromage, beurre
 et pain 1-7-8

 **Œufs cuisson au choix:** 2 pièces, brouillés, à la coque, omelette ou au plat
 servis avec pain 1-3-7

+ Bacon grillé ou alternative végétarienne 6 ou bâtonnets de fromage 7

Yaourt miel granola et fruit frais de saison 1-5-7-8-12

 **Pancakes salé :** 3 pancakes, bacon grillé, oeuf sur le plat 1-3-7

 **Pancakes X3** 1-3-7 (au choix sirop erable, pâte à tartiner 6-7-8 ou miel)

 **Cake du moment** (allergènes sur demande)

5€

16€

7,50€

5€

8€

8€

12€

5€

+2€

7€

8€

5€

4€

**Donner un peu de pétillant à votre brunch avec un mimosa 14Cl (jus
 d'orange, champagne) 8,50 euros**

Prix service compris



LA CARTE

Planche à partager

25€

Charcuterie(150g) et fromage (150g),
beurre, grissini, pain

Planche apéritive

15€

charcuterie (150g)OU
fromage(150g), beurre, grissini,
pain

Camembert au four

10€

Miel et herbes de provence, pain

ENTRÉES FESTIVES



Foie gras de canard maison

15€

Au cognac ou porto blanc (selon volonté de la cheffe),
fruits caramélisés, fleur de sel de l'île de Ré,
poivre fumé, toast Allergènes 1

Escargots au beurre ail et persil

Allergènes 7

Les 6

9€

Les 12

16€

Moules gratinées à partager (ou pas)

6,50€

Moules, beurre ail et persil, emmental râpé
Allergènes 7

NOS VIANDES



Pièce de Boeuf

20€

Frites, salade, beurre à l'ail

Allergènes 7-10

Magret de canard aux mirabelles

24,50€

Râpés de pomme de terre , purée de courge
Allergènes 1-3-12

NOS SALADES ET SNACKS



Salade Vosgienne

16,50€

Salade, lard, pommes de terre, croûtons,
crème, oeuf poché Allergènes 1-3-7-10-12

Salade César

17€

Poulet ou alternative végé , salade, oeuf
poché, parmesan, croûtons, sauce césar
Allergènes 1-3-7-10-12

Burger du moment

19,50€

Croque-Monsieur

15€

Pain, jambon, fromage, beurre, salade

Possible seulement fromage

+ 3 EUROS avec frites Allergènes 1-7-10-12

Assiette d'accompagnement

4€

Frites maison ou salade verte

MENU ENFANT -10 ANS



Panini (jambon/fromage ou
fromage)/frites 1-7-10-12 ou filet de
poulet/frites ET

Crêpe (topping au choix) 1-3-7 ou 1
boule de glace ou sorbet

ENTRÉES



Soupe à l'oignon gratinée

8€

Croûtons Plat VG Allergènes 1-7

Oeuf cocotte au foie gras

9,50€

Oeuf, crème, foie gras, croutons
Allergènes 1-3-7-12

Bao de légumes

8€

Pickles carottes, pickles de poireaux aux
gingembre, purée de courge, sésame, oignons
frits épicés Plat VEGAN

Allergènes 1-6-9-10-11-12

NOS PRODUITS DE LA MER



Noix de Saint Jacques snackées

25€

Risotto crémeux à la purée de courge, chips de
panais, parmesan Allergènes 4-7-12-14

Poisson du marché sauce safran

21,50€

Râpés de pomme de terre , purée de courge
Allergènes 1-3-4-7-12

NOS GNOCCHIS DE LEGUMES



Gnocchis de patates douces

22€

Gnocchis de patates douces, sauce crème de
lentilles et sauge, chips de panais, pois chiches
grillés, graines de courges

Plat VEGAN Allergènes 1

Gnocchis de brocolis

22€

Gnocchis de brocolis à la farine de riz, sauce crémeuse
aux noix , gorgonzola, lard grillé

Allergènes 7-8

Gnocchis de carottes

21€

Gnocchis de carottes, pleurotes sautées à l'ail et au
persil, graines de tournesol, copeaux de parmesan

Plat VG Allergènes 1-7

Pâtes à la truffe

18€

Sauce crème à la truffe. Option vegan avec crème
végétale Allergènes 1-(3 si pâtes aux oeufs)-7

Prix service compris

CARTE DES DESSERTS



Nos cookies à la cuillère: 8€ 1 au choix

- Beurre de cacahuète, chocolat, cacahuètes
- Chocolat blanc, pistache
- Caramel beurre salé et noix de pécan
- Crème de marron et chocolat

Parfait glacé à la mirabelle 8€

Quetches caramélisées (contient de l'alcool)

Crêpe 4€

Sucre, pâte à tartiner ou confiture
+ 1€ chantilly

GLACE/ SORBET: 2 BOULES 4,20 € 3 BOULES 6,20 €

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| Caramel beurre salé | Menthe chocolat |
| Vanille de madagascar | Banane |
| Chocolat noir | Pistache |
| Café | Mirabelle IGP |
| Cannelle | Chantilly +1 euros |
| Noix | |

- Framboise VEGAN
- Fraise VEGAN
- Citron vert VEGAN
- Orange VEGAN



COUPE ALCOOLISEE: 9€

Mirabelle
2 boules de sorbet mirabelle, alcool de mirabelle

Colonel
2 boules de sorbet citron, vodka

After eight
1 boule menthe chocolat, 1 boule chocolat, get 27

Mojito
2 boules de sorbet citron vert, rhum, menthe, citron

Champagne
2 boules de marc de champagne, champagne

COUPE GLACEE: 7,50€

Chocolat liégeois
2 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois
2 boules de glace café, espresso, chantilly

Coupe lorraine
2 boules sorbet mirabelle, quetsches rôties, chantilly

Dame blanche
2 boules glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

A TESTER: AFFOGATO une boule de glace vanille et un expresso 3.5€

LES FORMULES DU MIDI

Valable du lundi au vendredi de 12h à
14h hors jours fériés
Boissons non incluses

Plat seul **13€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **16€**

Entrée/Plat/Dessert **20€**

+ 1 euros café expresso ou allongé
(valable avec les formules du midi hors
plat seul)

Valable le midi du lundi au vendredi
hors jour férié

Menu "fast food"

**Cheeseburger sauce maison,
frites maison**

10€

Tarif sur place et à emporter

+2€

**Boisson cannette, eau 50cl ou
verre limonade**

**Steak haché 100%
boeuf, sauce
maison, garnitures
maison**

En-cas sucrés

(allergènes sur demande)



Crêpe: au choix sucre, pâte à tartiner, confiture
+ 1 euros chantilly

4€



Cookies maison: voir le cookie du moment

4€

Cake maison: voir le cake du moment

4€

HAPPY HOUR LES VENDREDIS ET SAMEDIS DE 17H À 19H

TOUS LES COCKTAILS SANS ALCOOL À 5,5€

TOUS LES COCKTAILS AVEC ALCOOL À 7,5€

LES DEMIS BIÈRES PRESSION TUBORG 2,5€



Prix service compris

Le tableau ci-dessous liste les 14 allergènes à déclaration obligatoire (appelés ADO), et quelques exemples de denrées concernées

1	Céréales contenant du gluten	Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides
2	Crustacés	Crevettes, crabe, homard, langoustine, écrevisse
3	Œufs	Œufs de poule, mayonnaise, pâtes, gâteaux
	Poissons	Poissons, sauces poisson, surimi
4	Arachides	Arachides, beurre d'arachide, huiles d'arachide
5	Soja	Tofu, lait de soja, farine de soja, sauce soja
6	Lait et produits laitiers ou contenant du lactose.	
7		Lait de vache, fromage, beurre, yaourt
8	Fruits à coque	Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches
9	Céleri	Céleri-rave, céleri-branché, sel de céleri
10	Moutarde	Graines de moutarde, moutarde, sauces contenant de la moutarde Graines de sésame, huile de sésame
11	Sésame	
12	Anhydride sulfureux et sulfites	Vin, fruits secs, certaines bières
13	Lupin	Farine de lupin, graines de lupin, certains produits de boulangerie
14	Mollusques	Moules, huîtres, escargots, calamars

Attention : cette liste a pour but d'informer sur les allergènes qui font l'objet de l'ADO, mais elle ne représente pas tous les allergènes existants.

Les allergènes sont indiqués avec des chiffres sur le menu

Source opti-marche.com