

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 THE
LA COUR
DES ARTS

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



BULLE
BOLLOCKS
& BOTOX



GROUPE FOLK-ROCK
PUR ACOUSTIQUE

MENU SPÉCIAL
DÎNER-CONCERT
38€

(ENTRÉE, PLAT ET DESSERT) HORS
BOISSONS

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



PLACES LIMITÉES
RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE
OU SITE INTERNET



**SAMEDI 29 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

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€

Planche apéritive

15€

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



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

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€

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€



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€

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€

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€



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: espresso, 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 :

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)

18€

Le complet :

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

29€

+ Charcuterie /fromage et pain

+ beurre + 1 accompagnement 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

5€

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

16€

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

7,50€

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

5€

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

8€

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

8€

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

12€



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

5€

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

+2€

Yaourt miel granola et fruit frais de saison

1-5-7-8-12

7€



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

8€



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

5€



Cake du moment (allergènes sur demande)

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

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 16€ 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

Planche apéritive 15€

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

Camembert au four 10€

Miel et herbes de provence, pain

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 épices 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 €

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

Assiette de fromage 8€

3 sortes de Fromages du moment

Pavlova à la bergamote fruit et sorbet à l'orange 9€

Meringue, bergamote curd, chantilly, sorbet orange

Crêpes suzette 9€

Caramel à l'orange, flambée au triple sec, chantilly

Irish coffee 8€

Café, sucre de canne, whisky, chantilly



3 BOULES 6,20 €

- 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, expresso, 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€

Prix service compris

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)

Crepe: 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, kamutou leurs souches hybrides
2	Crustacés	Crevettes, crabe, homard, langoustine, écrevisse
3	Œufs	Œufs de poule, mayonnaise, pâtes, gâteaux
	Poissons	Poissons, saucisses 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-branche, sel de céleri Graines de moutarde, moutarde, sauces
10	Moutarde	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