

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**



- BAR - BRUNCH

COUR
ARTS



BOISSONS

Planche à partager

25€

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

SOFT

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€

Supplément sirop ou rondelle

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

Mimosa 14 cl: Jus d'orange, champagne

8,5 €

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

0,4€

Prix service compris

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€

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/crème végétal

+0,8€

DIGESTIFS

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

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€

RESTAURANT - BAR - BRUNCH

LA COULEUR
DES AR
**HAPPY
HOUR**

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



MENU

Planche à partager

25€

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

Planche apéritive

15€

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

Foie gras de canard maison

15€

Au cognac, fruits caramélisés,
fleur de sel de l'île de Ré,
poivre fumé, toast

Formule entrée/plat ou plat/dessert 30 EUROS

Formule entrée/plat/dessert 35 EUROS

*Concerne les entrées, plats principaux et desserts. Boissons
non incluses

ENTRÉES*

8€

🏠 **Soupe à l'oignon gratinée** 1-7
Croûtons

🏠 **Oeuf poché** 3-7-8
Crème de panais, bacon grillé, noisettes

🏠 **Bao de légumes** 1-6-9-10-11-12
Pickles carottes, pickles de poireaux aux
gingembre, purée de courge, sésame, oignons
frits épicés **Plat VEGAN**

DESSERTS*

8€

🏠 **Riz au lait**
Riz au lait de coco et bergamote, caramel
Plat VEGAN

🏠 **Cookie à la cuillère** 1-3-5-6-7
Beurre de cacahuète, chocolat,
cacahuètes

🏠 **Parfait glacé à la mirabelle** 3-7
Quetches caramélisées Contient de l'alcool

🏠 **Crêpes suzette** 1-3-7
Caramel à l'orange, flambée au triple sec,
chantilly

Assiette de fromage 7-8-10-12
Fromages du moment, salade

PLATS PRINCIPAUX*

24,50€

🏠 **Magret de canard aux mirabelles** 1-3-7-12
Râpés de pomme de terre, purée de courge

🏠 **Filet de dorade sauce safran** 4-7-9-12
Risotto crémeux à la purée de courge, chips de
panais

🏠 **Gnocchis de patates douces** 1
Gnocchis de patates douces, sauce crème de lentilles et
sauge, chips de panais, pois chiches grillés, graines de
courges
Plat VEGAN

LES CLASSIQUES

🏠 **Pièce de Boeuf** 7-12 **20€**
Frites, salade, beurre à l'ail

🏠 **Salade César** 1-3-4-6-7-12 **17€**
Poulet ou alternative végé, salade, oeuf,
parmesan, croûtons, sauce césar

🏠 **Croque-Monsieur** 1-7-10-12 **14€**
Pain, jambon, fromage, beurre, salade
Possible seulement fromage
+ 3 EUROS avec frites

🏠 **Assiette d'accompagnement** **4€**
Frites maison ou salade verte

MENU ENFANT -10 ANS

8€

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

Crêpe (topping au choix) 1-3-7 ou glace enfant (allergènes sur demande)

Prix service compris



Menu du jour

Valable du lundi au vendredi de 12h à 14h hors jours fériés
(allergènes sur demande)

ENTREE

5€

PLAT DU JOUR

au choix

13€

DESSERT DU JOUR

5€

LES FORMULES DU MIDI

Boissons non incluses

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

16€

Entrée/Plat/Dessert

20€

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

Prix service compris

En-cas sucrés/salés

SERVIS EN DEHORS DES HEURES DE SERVICE RESTAURANT

(allergènes sur demande)

CÔTÉ SALÉ

Panini jambon-fromage : pain, jambon, fromage,
beurre

6€

Panini fromage : pain, fromage, beurre

6€

COTE SUCRE



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€

Douceur du jour

5€

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

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS*

8€

Cookie à la cuillère

Beurre de cacahuète, chocolat, cacahuètes



Parfait glacé à la mirabelle

Quetches caramélisées (contient de l'alcool)



Crêpe: au choix sucre, pâte à tartiner, confiture

4€

Crêpes suzette

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



Riz au lait (PLAT VEGAN)

Riz au lait de coco et bergamote, caramel



Assiette de fromage

Fromages du moment, salade, fruits secs

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

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

Framboise VEGAN

Fraise VEGAN

Citron vert VEGAN

Chantilly +1 euros

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 espresso

3.5€

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca ristretto, espresso, allongé 1,9€

Double espresso 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 5€

chantilly, chamallows

Café gourmand 5€

chantilly, chamallows

Irish coffee 8€

Café, sucre de canne, whisky, chantilly

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	Oufs Poissons	Oufs de poule, mayonnaise, pâtes, gâteaux 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