

## APÉRITIFS

Verre 12 cl IGP Côtes de Gascogne Château de Millet (moelleux)	4,90 €
Vins doux naturels Marsala, Martini, Porto 5 cl	4,90 €
Anisé 2 cl	3,50 €
Picon bière 4 cl	5,50 €
Whisky 4 cl	4,90 €
Le cocktail Romana 14 cl	8,00 €
(vin champagnisé, jus d'orange, alcool mirabelle et sirop de rose)	
Coupe de Champagne Brut 1 <sup>er</sup> Cru Gueusquin 12 cl	10,00 €
Whisky baby 2 cl	3,50 €
Whisky Coca	5,90 €
Baby Coca	4,50 €
Blanc cassis 14 cl	5,50 €
Apéritif maison 14 cl	6,50 €
Kir royal 14 cl	8,00 €

## SOFTS

Jus de fruits	
Orangina 25 cl	3,50 €
Coca-Cola 33 cl	3,50 €
Coca-Cola zero 33 cl	3,80 €
	3,80 €

## EAUX

Perrier 20 cl	
Carola 100 cl	2,90 €
Carola 50 cl	6,00 €
Carola rouge 100 cl	3,80 €
Carola rouge 50 cl	6,50 €
	4,00 €

## BIÈRES PRESSION

Jupiler 25 cl	
Leffe blonde 25 cl	3,50 €
	4,50 €

## CAFÉS ET DIGESTIFS

Café expresso	
Thé, infusion	2,20 €
Capuccino	2,70 €
Irish Coffee	3,50 €
	8,50 €
Eaux-de-vies blanches 3 cl	
Liqueurs 4 cl	6,50 €
Vodkas aromatisées maison 3 cl	6,00 €
Jack Daniels 40%	3,50 €
	6,50 €

## LES ALCOOLS

Rhum Diplomatico - Venezuela Reserva Exclusiva (12 ans en moyenne)	8,50 €
Bas-Armagnac VSOP Château du Tariquet 40 %	8,00 €
Cognac "1270" Frapin	9,50 €
Calvados Pays d'Auge – Fine Calvados Château du Breuil	8,50 €

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>
<b>Bordeaux blanc Château Anniche</b> Cépages : Sauvignon et Sémillon Un nez très frais aux notes d'agrumes qui s'enrichit à l'aération de notes florales : citronnelle et fleurs blanches. La bouche est très agréable, sur les agrumes.	<b>22,00 €</b>	
<b>IGP Coteaux de Bessilles « Chardonnay/Roussanne »</b> <b>Domaine Félines Jourdan</b> Un assemblage élégant et aromatique. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et d'abricot.	<b>21,50 €</b>	
♥ <b>Saint-Véran "Traditions" Collovray et Terrier</b> Cépage : Chardonnay Idéal à l'apéritif, sur de jolis poissons. Fruit, rondeur et belle longueur en bouche.	<b>33,50 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Côtes de Toul Auxerrois</b> Domaine Régina <i>Notre vin régional ! Il vous surprendra par sa rondeur et son fruité.</i>	<b>25,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
<b>IGP des Côtes de Gascogne Château de Millet</b> (vin moelleux) Issu du cépage Gros Manseng, ce vin moelleux exhale des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et d'abricot. Idéal à l'apéritif !	<b>24,50 €</b>	

## VINS ROSÉS

<b>Côtes de Toul Gris</b> Domaine Régina Cépages : Gamay et Auxerrois Equilibre parfait entre le fruit, le gras et la fraîcheur. Excellent !	<b>24,50 €</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Domaine de Camaïssette  Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache et Syrah. Un très beau rosé au cœur de la Provence !	<b>24,50 €</b>	
<b>Chinon rosé</b> Domaine Pascal Lambert  Cépage : Cabernet Franc. C'est un grand rosé de la Loire élaboré sur des sols graveleux et sableux en plaine. Il est frais et fruité, aux arômes de fraise et de groseille.	<b>26,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
♥ <b>IGP Coteaux de Béziers rosé Réserve</b> <b>Preignes Le Vieux</b> Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdr, Cabernet Sauvignon. La bouche est plaisante, ample et fraîche. Arômes de fruits rouges frais, framboise, cerise, mûre et groseille.	<b>24,00 €</b>	

## VINS AU VERRE ET EN PICHET

	<b>Verre 12 cl</b>	<b>¼ L</b>	<b>½ L</b>	<b>1L</b>
<b>Rouge</b> : IGP Pays d'Oc « Merlot »	<b>3,80 €</b>	<b>6,70 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>18 €</b>
<b>Rosé</b> : IGP Pays d'Oc « Cinsault »	<b>3,80 €</b>	<b>6,70 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>18 €</b>
<b>Blanc</b> : Alsace Edelzwicker	<b>4,00 €</b>	<b>6,80 €</b>	<b>10 €</b>	<b>19 €</b>

**Demandez nos vins au verre du moment ...**

## VINS ROUGES

75 cl

37,5 cl

### L'ALSACE

#### Alsace Pinot noir La cave de Ribeauvillé

Un Pinot Noir léger, friand, aux notes de fruits rouges.

27,00 €

16,00 €

### LE BORDELAIS et LE SUD-OUEST

#### Bordeaux Vieilles vignes Château Rambaud

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon

Des tanins bien fondus pour une bouche souple et friande.

24,50 €

15,00 €

#### Graves Château Grand Bourdieu

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot et Malbec.

Un vin charnu aux tanins fins. Arômes de fruits rouges et d'épices.

28,00 €

16,50 €

### LA VALLÉE DU RHÔNE

#### Côtes du Rhône « Florilège » Domaine Coste Chaude



27,00 €

Cépages : 80 % Grenache, 20% Syrah.

Léger et frais en bouche, avec un joli grain de tannins qui semble croustiller sous les dents; c'est un vin de soif et de plaisir. Un vin que l'on partage volontiers dans les rencontres les plus spontanées et conviviales avec amis et familles.

#### Vacqueyras "Cuvée Azalaïs" Domaine Le sang des Cailloux

47,00 €



Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan.

Vinifié très naturellement, le vin est ensuite élevé en foudres pendant 8 à 12 mois selon les années. Sa robe sombre fait écho aux petits rendements des raisins. Au nez, c'est un gourmand bouquet de fruits rouges et un bel équilibre épicé qui s'offre à déguster. En bouche, le vin est rond, facile à boire avec toujours cet aspect fruité et audacieusement épicé.

### LA GRANDE BOURGOGNE

#### Morgon Domaine de la Combe au Loup

27,00 €

Cépage : Gamay.

Toute la vivacité du Beaujolais dans un très beau cru !

#### Bourgogne « Maison Dieu » Domaine Rebourgeon-Mure

36,00 €

Avec sa robe pourpre, son nez évoquant le cassis et la griotte, sa bouche ronde et gracieuse, ses arômes friands et délicats, révélant toutes les subtilités du cépage pinot noir sur ce versant de la Côte de Beaune, ce vin est gourmand et généreux.

#### Pommard Domaine Rebourgeon-Mure

61,00 €

Le Domaine Rebourgeon-Mure élabore des Pinots noirs d'une grande finesse.

Ce Pommard aux tanins fins, explose de fruits rouges !

#### ♥ Corton Grand Cru Clos du Roi Domaine Dubreuil Fontaine 115 €

La Bourgogne et ses confidentiels Grand Cru... Voici une belle occasion de découvrir ici ce Corton Grand Cru. Tout y est, le délicat fruité, les tanins soyeux, une longueur en bouche interminable. Un grand vin !

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

37,5 cl

### St Nicolas de Bourgueil Domaine F. Mabileau

Cépage : Cabernet Franc

sa robe profonde et brillante s'ouvre sur un bouquet de cassis et de notes de bleuet. La bouche est gourmande, sur des notes de fruits rouges et des notes végétales avec un relief boisé.

31,00 €

20,50 €

## LE SUD

### IGP Pays d'Hérault « Rouge Cerise » La Croix Gratiot

Une Syrah vinifiée sur le fruit, une vraie gourmandise !

28,50 €

### ♥ Faugères « Les Amandiers » Château de La Liquière

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre. Arômes de groseilles, de fraises et de cassis.

28,50 €



## Nos vins italiens

### Lambrusco

Carnaval de fraîcheur et effervescence. L'Italie s'amuse !

22,50 €

15,00 €

### ♥ IGT Murgia Rosso Fumac Foss Marai

Cépages : Merlot, Cabernet et Nero di Troia.

Un excellent vin de la région des Pouilles, fruité, gourmand avec une jolie longueur en bouche.

29,00 €

### ♥ DOCG Piémont Barolo Domaine Parusso

Issu du cépage Nebbiolo, c'est le grand vin du Piémont, au nord de l'Italie. Vous retrouverez dans ce vin le fruit, les épices, la matière, la finesse et la longueur... A découvrir absolument !

89,50 €

## CHAMPAGNES

75 cl

coupe 12 cl

### Champagne Brut 1<sup>er</sup> Cru Gueusquin

63,00 €

10 €

### Champagne Pierre Gimonnet 1er Cru Blanc de Blancs

Issu à 100 % du cépage Chardonnay, ce Champagne est frais, délicat, équilibré, sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Il est idéal à l'apéritif.

69,00 €

### Champagne rosé Pierre Gimonnet 1er Cru Cuvée

78,00 €

Une pointe de Pinot Noir pour apporter la couleur et de subtiles notes fruitées. Ce Champagne a une jolie robe rose pâle. La bouche est sur des notes de petites baies rouges (fraise, framboise), équilibrée avec une belle longueur. La finale est fraîche, à la fois rafraîchissante et gourmande. Idéal à l'apéritif et sur des desserts à base de fruits.

### ♥ Découvrez les coups de cœur du chef !

Carte élaborée avec la complicité de  
La Cave du Faubourg - Nancy  
[www.lacavedufaubourg.com](http://www.lacavedufaubourg.com)



LA CAVE  
DU FAUBOURG

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

## **L'HERITAGE**

De  
MAURICE-EDMOND SAILLAND

Dit

## **CURNONSKY**

Elu  
PRINCE DES GASTRONOMES  
ANGERS 1872-PARIS 1956

Comme disait Curnonsky, l'art culinaire, en général, exige minutie et persévérance : la cuisine « du jour » des plats frais et des sauces « à la minute » demande savoir-faire et patience.

Merci de nous donner le temps de mieux vous  
servir

Le chef

## Nos entrées chaudes et froides

Cannelloni de chèvre	10
Chausson au reblochon sur sa chiffonnade de salade	11
Salade d'encornets chaud et froid Salade, encornets rôtis, persillade, tomates confites, champignons frais	13
Salade César Salade, tomates confites, filet de poulet, copeaux de parmesan, sauce césar	13,5
Salade de chèvre chaud au miel Salade, crottin de chèvre sur toasts, tomates confites, champignons frais	12,5
Salade Romana Salade, mozzarella, huile d'olive, basilic, tomate	11
Salade de pâtes au thon Tagliatelles, thon, tomates confites, mozzarella, champignons frais	13

## Nos bruschettas

Bruschetta 3 fromages Tomates fraîches, huile d'olive, persillade, mozzarella, chèvre, bleu, salade	13,5
Bruschetta Serrano Tomates fraîches, huile d'olive, persillade, mozzarella, jambon serrano, salade	13,5

# Nos Pizzas

<b>Vosgienne</b> Crème, munster, lardons, emmental	12
<b>Savoyarde</b> Crème, raclette, emmental, pommes de terre, jambon cru, œuf	13
<b>Flam</b> Crème, oignons, lardons	10
<b>Chavignol</b> Crème, chèvre, emmental, oignons, lardons	12
<b>Flo-dams</b> Crème, emmental, lardons, pommes de terre, munster	13
<b>Quatre Fromages</b> Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu	12
<b>Napolitaine</b> Tomate, emmental, olives, câpres, anchois	11
<b>Diavola</b> Tomate, emmental, poivrons, chorizo, oignons	11
<b>Romana</b> Tomate, emmental, épaule, champignons frais	11
<b>Italienne</b> Tomate, emmental, jambon cru, mozzarella, tomates fraîches, olives	13
<b>Calzone</b> Tomate, emmental, épaule, champignons frais, poivrons, oignons, câpres	13
<b>Quatre saisons</b> Tomate, emmental, cœur d'artichaut, tomates et champignons frais	12
<b>Pizza Japy (très épicé)</b> <u>(hors formule du midi)</u> Tomate, purée de piment, emmental, épaule, chorizo, oignons, poivrons, champignons frais, œuf	14
<b>Denis</b> Tomate, emmental, chorizo, épaule, oignons, crème	12
<b>Camille</b> Tomate, emmental, épaule, lardons, poivrons, œuf	12
<b>Axel</b> Tomate, mozzarella, chorizo, herbes, olives	12

**Tout supplément 1€**

## Nos pâtes

Tagliatelle carbonara	11
Tagliatelle bolognaise	11
Tagliatelle d'encornets crème citron	14.5
Lasagne au four	13.5
Penne sauce quatre fromages	13.5

## Nos gratins

Accompagnés de salade	
Gratin de pommes de terre Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, emmental	13.5
Gratin de pâtes Penne, épaule, crème, emmental	13.5

## Nos Fromages

La portion	5.8
La ronde	8.5
Salade verte	3

# **Nos viandes et nos poissons frais cuits au feu de bois**

## **Suggestions de poissons frais et de viandes à voir sur nos ardoises**

***Tous nos plats sont accompagnés  
de pâtes ou de gratin de pommes de terre au feu de bois, petits  
légumes et salade***

### **Menu Enfant**

(jusque 8 ans)

8€

Pâtes bolognaise ou crème jambon

Ou

Pizza Romana

---

Glace (une boule)

## Nos desserts maison

Tiramisu						6.5
Capuccino framboise						7.5
Panna cotta maison						7
Charlotte au chocolat sauce vanille des îles						7.5
Irish coffee 6cl						8.5
Glace, sorbet	1boule	2boules	3boules	2€	3.80€	5.80€
(vanille, chocolat, coco, chocolat blanc, café, fraise, pistache, citron, framboise, poire...)						

## Nos coupes glacées

Coupe Romana						7.5
Crème glacée au lait d'amande, chocolat chaud, chantilly						
Coupe Caramélita						7.5
Crème glacée au caramel truffée de caramel fondant, sauce caramel, chantilly						
Coupe Amarena						7.5
Glace amarena, coulis de cerise, chantilly						
Dame Blanche						7.5
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly						
Coupe Lorraine						8.5
Glace mirabelle, eau de vie de mirabelle, chantilly						
Les liégeois						7.5
Chocolat ou café						
Colonel						8
Sorbet au citron arrosé de vodka						
Supplément chantilly						1.5