

Bienvenue chez nous

NOUS VOUS ACCUEILLONS À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE QUE CE SOIT POUR UN CAFÉ, UNE LIMONADE, UN PETIT-DÉJEUNER, UN VERRE, UN EN-CAS OU UN REPAS DE SAISON.

NOS PRODUITS SONT DANS LA MESURE DU POSSIBLE FRAIS ET DE SAISON.

NOTRE MENU ÉVOLUE ET CHANGE RÉGULIÈREMENT.

FAIT-MAISON, FRITES MAISON.

PRENEZ AUTANT DE PLAISIR QUE NOUS EN PRENONS À CUISINIER ET À VOUS SERVIR.

BON APPÉTIT,

JENNIFER ET MAXIME

9-11 Cour des arts 54000 NANCY

03/83/37/30/11

<https://la-cour-des-arts.eatbu.com>

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux

Facebook: Restaurant La Cour des Arts

Instagram: restaurant_la_Cour_des_Arts

LES "A PARTAGER"

Pain à l'ail :

1-7-8

5€



Pain, beurre, ail, herbes

Planche à partager :

1-7-8-11

25€

Charcuterie, fromage, pain, beurre, grissini



Houmous/tartinade du moment:

250 grs , Pain et dips de légumes (selon disponibilité)

allergènes sur demande

8€



COCKTAILS ET BIERES A PARTAGER

COCKTAIL 1,5 LITRES :

70€ avec alcool

50€ sans alcool

Mojito, Spritz (aperol ou limoncello), Hugo, Mirabelle, Violette

Mojito sans alcool, Hugo sans alcool

COCKTAIL 0.75 LITRES :

35€ avec alcool

25€ sans alcool

BIERE TUBORG 1 LITRE

10€

BIERE GRIM DE SAISON 1 LITRE

18€

Prix service compris



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

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€

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

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

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

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€

HAPPY
HOUR

BRUNCH ET PETITS DEJEUNERS

Valable tous les jours de 9h30 à 11h30



NOS FORMULES:

Le classique : 1-6-7-8

7€

Pain, 2 accompagnements au choix: beurre ou confiture ou miel ou pâte à tartiner, boisson chaude* (ou jus d'orange pressé maison +2,5 euros)

Le sucré salé : 1-3-6-7-8

16€

Pain, 2 accompagnements au choix: beurre ou confiture ou miel ou pâte à tartiner, charcuterie ou fromage, 1 œuf cuisson au choix, boisson chaude* (ou jus d'orange pressé maison +2,5 euros)

Le complet : 1-3-5-6-7-8

23€

Pain, 2 accompagnements au choix: beurre ou confiture ou miel ou pâte à tartiner, 1 œuf cuisson au choix, charcuterie et fromage, yaourt granola aux fruits, 2 pancakes, boisson chaude* (ou jus d'orange pressé maison +2,5 euros)

Boissons chaudes incluses: expresso, allongé, café au lait, thé vert, tisane camomille, petit chocolat chaud, cappuccino

+ 2,5 euros pour une boisson chaude gourmande ou +1.5 euros sélection de thés et infusion

A LA CARTE

L'assiette américaine : 1-3-7

16€

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

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

7€

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

MENU

Valable tous les jours de 12h à 14h et les vendredis/samedis de 19h à 22H

Planche à partager

25€

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

Planche apéritive

15€

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

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€

Carpaccio de bonite 1-4-6-10-11

Marinade sauce soja, coriandre, citron vert, ail,
salade

Gaspacho de tomate, pastèque 1

Melon, jambon serrano, croûtons, réduction de
Porto, granité basilic

Bao végétarien 1-3-5-7-9-10-12

Pickles carottes et radis, concombre,
sauce mayonnaise moutarde ancienne
pimenté, cacahuète, salade

DESSERTS*

8€

Cookie à la cuillère 1-3-6-7-8

Pistache, chocolat blanc, coulis
framboise

Crumble aux abricots 1-7-8

Abricots rôtis au romarin, crumble amande

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, fruits secs

PLATS PRINCIPAUX*

24,50€

Tataki de boeuf 1-6-9-11

En croûte de sésame, caviar d'aubergine
et poivrons, chips de pommes de terre

Poisson du marché grillé 2-3-4-7-9

Risotto de fruits de mer et courgettes, au lait de
coco, parmesan

Gnocchis de courgettes 1-8-7-12-6(vegan)

Caviar d'aubergine et poivrons, crumble aux flocons
d'avoine et graines de tournesol, burrata, balsamique
Plat VEGAN sans la burrata, edamame à la place

LES CLASSIQUES

Pièce de Boeuf 7-12 20€

Frites, salade, beurre persillé

Salade César 1-3-4-6-7-12 17€

Poulet ou alternative végé, salade, oeuf,
parmesan, tomates, 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 ou assiette
de légumes

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

Potage/Plat ou Plat/Dessert

16€

Potage/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

Pistache, chocolat blanc, coulis framboise



Crumble aux abricots

Abricots rôtis au romarin, crumble amande



Crêpes suzette

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



Assiette de fromage

Fromages du moment, salade, fruits secs

Crêpe: au choix sucre, pâte à tartiner, confiture

4€

GLACE/ SORBET:

2 BOULES 4,20 €

Caramel beurre salé

Menthe chocolat

Vanille de madagascar

Banane

Chocolat noir

Pistache

Café

Mirabelle IGP

3 BOULES 6,20 €

Framboise VEGAN

Fraise VEGAN

Citron vert VEGAN

Chantilly +1 euros



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

Pêche Melba

2 boules glace vanille, pêches, coulis fruits rouges, chantilly

Dame blanche

2 boules glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

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

3.5€

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 5€

chantilly, chamallows

Café gourmand 5€

chantilly, chamallows

Irish coffee 8€

Café, sucre de canne, whisky, chantilly

Prix service compris

