

L'apéritif :

Nos « Mâchons » accompagnés de pain frais et les conseils de Danièle Mengin pour les harmoniser avec votre vin

Le prix des vins proposés est celui d'un verre de 10 cl, mais ils sont également disponibles en carafe ou en bouteille

Mâchon = petit intermède gourmand qui accompagne avec bonheur l'apéritif
ou une tasse de café, de thé ou un verre de vin à toute heure.

La tapenade d'olives vertes et noires 3,50 €

Côtes de Provence Origine 2013 Château Maïme (6.30 € le verre de 10cl)

Côtes du Rhône Cuvée Plaisir 2017 Domaine Julien de l'Embisque Vin Bio (2.40 € le verre de 10cl)



Les rillettes de saumon frais et fumé 3,50 €

Maranges 1er Cru La Fuissière 2015 Domaine Monnot et Fils (5.80 € le verre de 10cl)

Moulis N°2 de Maucaillou 2015 (5.50 € le verre de 10cl)

La crème de Fourme d'Ambert 3,50 €

Côtes de Toul Auxerrois Cuvée du Bâtisseur 2017 Domaine Régina (2.60 € le verre de 10cl)

Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2014 (2.50 € le verre de 10cl)

Les rillettes de haddock au mascarpone 3,50 €

Alsace Riesling Réserve 2016 F. E. Trimbach (6.80 € le verre de 10cl)

Mercurey 2016 Domaine Juillot (5.90 € le verre de 10cl)

Les rillettes de pot au feu à la queue de bœuf 3,50 €

Beaujolais Villages 2016 Domaine Martin (3.00 € le verre de 10cl)

Bourgueil Cuvée Prestige 2014 Domaine des Chesnaies Médaille d'Or (3.10 € le verre de 10cl)

Les rillettes de légumes au fromage frais 3,50 €

Côtes de Toul Pinot Noir Cuvée Tradition 2017 Domaine Régina (2.80 € le verre de 10cl)

Alsace Muscat Tradition 2017 Bott Frères (3.60 € le verre de 10cl)

La palette de mâchons (dégustation des 6 variétés ci-dessus) 9,00 €

Nous vous la recommandons pour un apéritif ludique pour 2 à 4 personnes

Alsace Muscat Tradition 2017 Bott Frères (3.60 € le verre de 10cl)

Beaujolais Villages 2016 Domaine Martin (3.00 € le verre de 10cl)

IGP Principauté d'Orange Délice de Muscat Vin Blanc Doux Domaine de l'Embisque (4.30 € le verre de 10cl)

Champagne Lallier Brut R.013 (8.10 € le verre de 10cl)

Champagne Lallier Grand Rosé Brut Grand Cru (9.00 € le verre de 10cl)

Vin de France l'Automnal (Lorraine) Jacques Masson (3.00 € le verre de 10cl)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Sauf indication contraire, toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl et sont d'appellation d'origine contrôlée.



Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.

Les Salades et Tartines Froides :

La salade savoyarde façon tartine au mascarpone, roquette et pissenlits, pommes grenailles, poitrine grillée et samoussa de Reblochon 10,50 €

Alsace Riesling Réserve 2016 F. E. Trimbach (6.80 € le verre de 10cl)

Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2014 (2.50 € le verre de 10cl)

La salade de butternut et potimarron, sot l'y laisse de poularde et méli mélo de légumes, tartinettes de crème de petits pois 10,50 €

Mercrey 2016 Domaine Juillot (5.90 € le verre de 10cl)

Côtes de Toul Pinot Noir Cuvée Tradition 2017 Domaine Régina (2.80 € le verre de 10cl)

Les Tartines Chaudes Incontournables :

La tartine de noix de Saint Jacques aux poireaux confits, beurre nantais 13,30 €

Pessac Léognan Château de Fieuzal 2010 Grand Vin de Graves (10.00 € le verre de 10cl)

Maranges 1er Cru La Fuissière 2015 Domaine Monnot et Fils (5.80 € le verre de 10cl)

La tartine de foie gras de canard à la plancha, compotée de poires 13,30 €

Alsace Muscat Tradition 2017 Bott Frères (3.60 € le verre de 10cl)

Moulis N°2 de Maucaillou 2015 (5.50 € le verre de 10cl)

La tartine feuilletée de ris de veau aux morilles, riz au pillaw 13,80 €

Pommard Chanlains 2013 Domaine Perrin (9.60 € le verre de 10cl)

Bourgueil Cuvée Prestige 2014 Domaine des Chesnaies Médaille d'Or (3.10 € le verre de 10cl)

La tartine de pain de campagne Géromé chaud à la chaude Meurotte et cumin 11,10 €

(chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud)

Alsace Riesling Réserve 2016 F. E. Trimbach (6.80 € le verre de 10cl)

Côtes de Toul Pinot Noir Cuvée Tradition 2017 Domaine Régina (2.80 € le verre de 10cl)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Sauf indication contraire, toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl et sont d'appellation d'origine contrôlée.



Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.

Les Tartines du Moment :

La tartine de clafoutis de légumes, dos de bar et coulis de tomate au pistou 13,30 €

Côtes de Provence Cru Classé Tibouren 2016 Clos Cibonne (4.80 € le verre de 10cl)

Maranges 1er Cru La Fuissière 2015 Domaine Monnot et Fils (5.80 € le verre de 10cl)

**La tartine de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive,
filet de saumon à la plancha et crème de crustacés 13,30 €**

Côtes de Toul Vins Gris Cuvée Séduction 2017 Claude Vosgien (3.00 € le verre de 10cl)

Mercrey 2016 Domaine Juillot (5.90 € le verre de 10cl)

La tartine de rizotto forestière, râble de lapin et sauce bordelaise 13,30 €

Beaujolais Villages 2016 Domaine Martin (3.00 € le verre de 10cl)

Pessac Léognan Château de Fieuzal 2010 Grand Vin de Graves (10.00 € le verre de 10cl)

La tartine de râpés de pommes de terre, magret de canard à l'orange 13,30 €

Côtes de Provence Origine 2013 Château Maïme (6.30 € le verre de 10cl)

Bourgueil Cuvée Prestige 2014 Domaine des Chesnaies Médaille d'Or (3.10 € le verre de 10cl)

Les Tartines Sucrées :

La tartine de biscuit coco crème brûlée à la vanille de Tahiti 6,80 €

Rivesaltes Ambré Hors d'Age l'Age de Raison Vin Doux Naturel Domaine Piquemal (6.00 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl de spiritueux de vanille Metté à 3,70 €

La tartine de biscuit Joconde à la pistache, crème au chocolat blanc 6,80 €

Alsace Muscat Tradition 2017 Bott Frères (3.60 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl de crème d'abricot à 2,60 €

La tartine dacquoise, dôme au praliné de noisette 6,80 €

Moulis N°2 de Maucaillou 2015 (5.50 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl de spiritueux de noisette Metté à 3,70 €

La tartine de pain d'épices perdu à la banane et crème d'amande, chocolat chaud 6,80 €

Rivesaltes Ambré Hors d'Age l'Age de Raison Vin Doux Naturel Domaine Piquemal (6.00 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl d'eau de vie d'amande Metté à 3,70 €

La tartine de génoise, mousse mirabelle et son sorbet 6,80 €

Vin de France l'Automnal (Lorraine) Jacques Masson (3.00 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl d'eau de vie de mirabelle de Lorraine à 3,70 €

Le café ou thé des gourmets 8,10 €

Le Champagne Lallier Brut R.013 (10cl) façon gourmande 14,10 €



Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Sauf indication contraire, toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl et sont d'appellation d'origine contrôlée.



VINS & TARTINES
RESTAURATEUR - CAVISTE - NANCY
Travaillez à l'ancienne

VINS & TARTINES - RESTAURANT, BAR À VINS, CAVISTE - 25 bis, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 35 17 25 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49 - contact@vins-et-tartines.com



**Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.**