

La maison dans le Parc



IZAKAYA

**Nouveau à Nancy,
Izakaya Food truck
de cuisine franco-nippone
par Charles Coulombeau,**

le chef étoilé de La Maison dans le Parc...

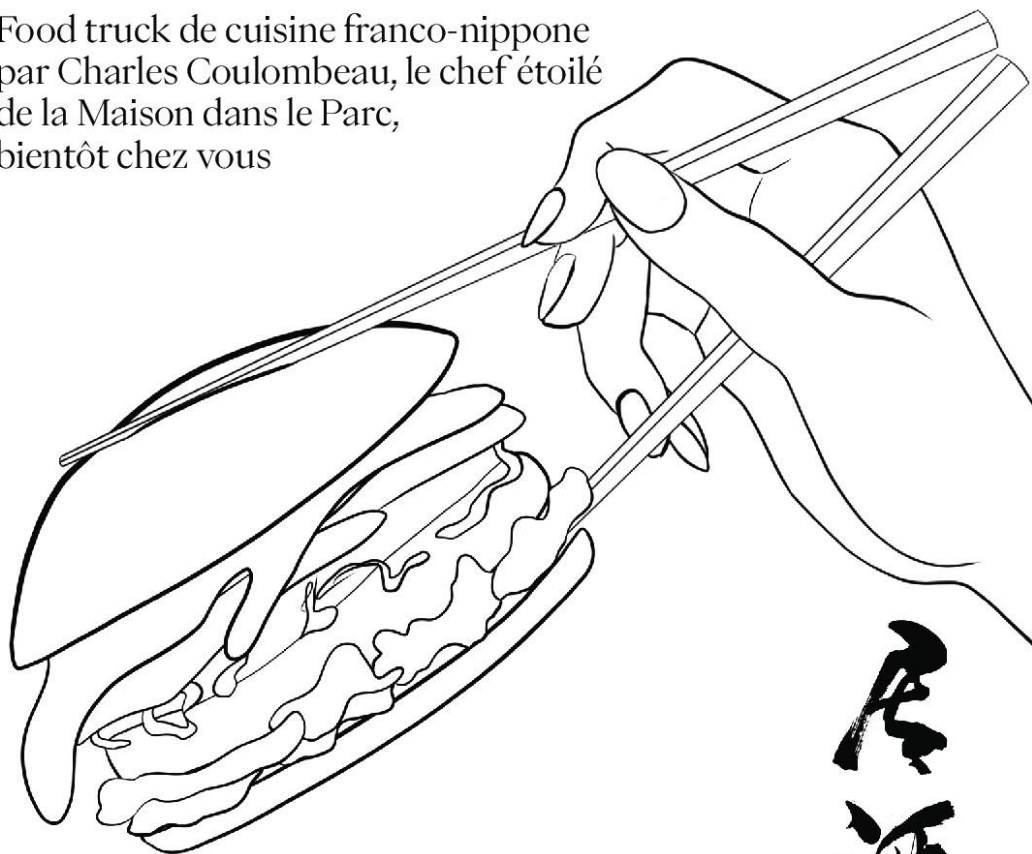
*Izakaya, inspiré du nom des bars, lieux de vie conviviaux au Japon,
dévoile une cuisine traditionnelle,
élaborée par Charles Coulombeau,
Chef du restaurant étoilé La Maison dans le Parc,
à partir de produits frais de qualité.
Burgers à savourer sur le pouce,
tempuras, plats du jour, brownies au miso,
gâteaux au thé matcha, autant de propositions qui invitent à
l'évasion gourmande et à l'éveil des sens par les papilles.*

*La philosophie d'Izakaya ?
Fraîcheur, traçabilité et savoir-faire
pour partager un moment de convivialité, le temps du déjeuner.*



IZAKAYA

Food truck de cuisine franco-nippone
par Charles Coulombeau, le chef étoilé
de la Maison dans le Parc,
bientôt chez vous



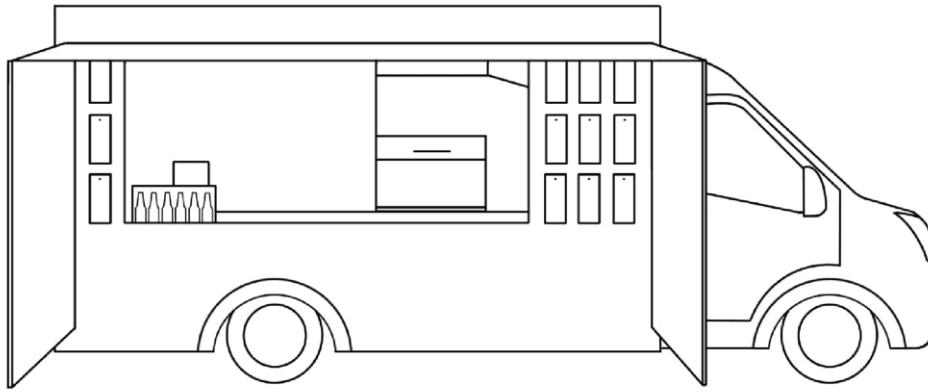
居酒屋

Plats d'inspiration japonaise :

burger de veau lorrain au shochu, tsukemono,
brownie à la sauce soja, poulet miso, yahourt wasabi

izakayanancy.com • 03 83 23 92 85 • @izakaya_nancy
click&collect • déjeuner • privatisation

Foodtruck





Carte

Burger veau		12.00 €
Viande de veau / Bun artisanal / Fromage / Laitue / Pickles de concombre / Oignon rouge / Mayonnaise shochu / Gingembre confit / Ketchup maison	Double	17.00 €
Burger poisson		13.00 €
Poisson frais grillé / Bun artisanal / Fromage / Laitue / Pickles de concombre / Mayonnaise nori / Yahourt au wasabi / Kimchi de fenouil	Double	18.00 €
Burger poulet		12.00 €
Poulet teriyaki / Bun artisanal / Fromage / Chou rouge grillé / Pickles de concombre / Oignon rouge / Moutarde au ponzu / Sauce Izakaya	Double	17.00 €
Burger végétarien		12.00 €
Bun artisanal / Patate douce / Daikon / Laitue Gingembre confit / Concombre en pickles / Oignon rouge / Fromage / Ketchup maison	Double	17.00 €
Wings	X 6	8.00 €
Sésame / Vinaigre de Riz / Miel des Vue / Sauce Izakaya / Vert de cébette / Nori / Katsubushi / Shichimi	X 9	12.00 €



Carte

Salade de crudités		3.50 €
Légumes bio / Sésame torréfié / Tezuruki tsuyu / Gingembre / Combawa		
Frites Maison	Petite	3.00 €
	Grande	4.50 €
Supplément fromage / oignons frits / ciboulette	Supp.	1.50 €
Desserts		4.50 €
Brownie au miso		4.50 €
Fluffy cake matcha		3.50 €
Fromage blanc au calamondin et granola		
Plat du Jour		14.00 €
Boissons		
Eau plate 50cl / Eau gazeuse 50cl		2.00 €
Coca cola / Coca cola zéro / Fanta / Ice Tea / Jus de fruit		2.50 €
Café		2.00 €



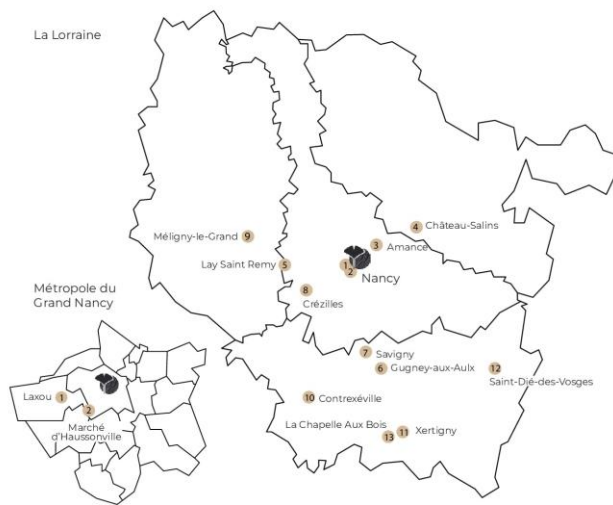


À **La Maison dans le Parc**,
un hommage permanent est rendu à la cuisine traditionnelle française,
à ses illustres Chefs, aux méthodes et aux techniques
qui ont fait la renommée internationale de la gastronomie française est rendu.

Roxane et Charles
défendent une **cuisine généreuse et ouverte sur le monde**,
qui **valorise les produits locaux de saison**,
au meilleur de leur maturité,
pour en tirer la **quintessence du goût**,
varier les plaisirs au gré des saisons,
et **limiter l'impact sur l'environnement**.

Le chef entretient d'étroites relations avec les **producteurs de sa région**
afin qu'ils connaissent précisément ses **besoins et son exigence**.
Il considère qu'il se doit de rendre hommage au fruit de leur labeur
dans chacune de ses assiettes et de ses créations.

Fournisseurs de la Maison dans le Parc



Nous entretenons d'étroites relations avec les producteurs de la Région afin qu'ils connaissent précisément nos besoins et notre exigence. Nous nous devons de rendre hommage au fruit de leur labeur dans chacune de nos assiettes.

- 1 Pains Éthiques au Levain
Boulangerie Regain - Laxou (2km)
- 2 Fromages
Fromages de France - Marché d'Haussonville, Nancy (2,7km)
- 3 Fruits et Légumes Bio
Yann Doridant, Ferme du Pichou - Amance (14km)
- 4 Beurre de Baratte Bio
Biogam - Château-Salins (30km)
- 5 Huile de Tournesol Bio
Ferme du Sillon - Lay Saint Remy (40km)
- 6 Pigeons
Thierry Laurent - Gugney-aux-Aux (45km)
- 7 Farine Artisanale Bio
Famille Janot - Savigny (45km)
- 8 Bœuf Wagyu de Lorraine
Xavier Lallemand - Crézilles (45km)
- 9 Foie Gras et Canards Éco-responsables
Famille Bouchot, Ferme des Saturnins - Méigny-le-Grand (55km)
- 10 Agneaux et Bœufs Bio
Christophe Thénot, Ferme de la Bonne Haye - Contrexéville (80km)
- 11 Ombles-Chevaliers et Truites
Mickael Recchione, Frais Baril - Xertigny (80km)
- 12 Cailles
Famille Baumgartner, La Caille des Vosges - Saint-Dié-des-Vosges (85km)
- 13 Veau de Lorraine
GAEC Chassard, Vincent Chassard - La Chapelle Aux Bois (90km)
- 14 Miel Bio
Patrice Vue - Caluire-et-Cuire, Auvergne
- 15 Viandes Maturées et d'Exceptions
Metzger - Rungis, Île de France
- 16 Caviar
Maison Kaviari - Paris, Île de France
- 17 Calamondins
Michel Dufau - Eugénie-les-Bains, Landes

Le Chef Charles Coulombeau travaille une cuisine de **produits frais**, locaux et de saison, jusqu'au-boutiste.

Du végétal ou de l'animal,
toutes les parties sont utilisées et sublimées,
de la plus noble jusqu'à la moins populaire d'entre elles.

Ses inspirations font appel à l'Asie
et plus particulièrement à ses **voyages** au Japon,
notamment dans les **techniques** de cuisine mises en œuvre.



Roxane et Charles Coulombeau.

Dans le cadre d'une **volonté éco responsable et solidaire**,
chaque jeudi, avec les parures de légumes et les invendus,
le chef et la brigade cuisinent et donnent de la soupe
pour Les **Restos du Cœur**.

Celle-ci est conditionnée dans des bouteilles d'eau en verre issues du service,
désinfectées et recyclées tout particulièrement pour cet usage.

Cette démarche représente **7000 repas par an**.

Parallèlement, des **dîners solidaires** sont organisés
à chaque début de saison,
offerts à tous ceux qui œuvrent dans des associations caritatives.
