

CARTE D'ÉTÉ

Fabrizio Lo Votrico chef culinaire - Luis Antunes chef pâtissier

Les entrées •

ÉPICERIE VÉGÉ

Un assortiment de nos produits « maison »
Allergène : selon votre choix, n'hésitez pas à demander à notre équipe

TOMATE OUBLIÉE

Salade de tomates oubliées multicolores en déclinaison
Allergènes : 1, 3, 7ab

CEVICHE

Dorade grise aux agrumes de Sicile
Allergène : 4

CARPACCIO DE VEAU 3.0

Cuisson rosée, oranges, olives taggiasches & céleri
Allergène : 9

TARTARE EXOTIQUE

Saumon, mangue & glace d'avocat
Allergènes : 4, 7ab, 11

MAGNUM DE FOIE-GRAS

Foie-gras, fruits secs & pain brioché
Allergènes : 1a, 3, 8ab

15€

16€

17€

18€

19€

ENTRÉE

32€

PLAT

20€

24€

28€

30€

33€

LA DÉGUSTATION

DE 10GR

34€

36€

Viandes

FAUX-FILET SIMMENTHAL

200gr juste grillé, un peu de poivre fermenté, minis légumes & écrasé de pommes de terre
Allergènes : 7ab, 9, 14

34€

WATERZOOÏ

Au « coucou de maline » truffé & légumes d'été
Allergènes : 7ab, 9

34€

AGNEAU

Carré d'agneau pané aux herbes, jus de cuisson, minis légumes, pommes de terre & coulis d'ail noir
Allergènes : 7ab, 9, 10, 11, 14

34€

NOS VIANDES MATURÉES MAISON AU 'DRY AGER'

50 jours d'affinage.
La découpe dans un déhanché « Pure Race Limousin »

Découpe « Strip Loin » les 100gr

16€⁵⁰

Découpe « Rib Eye » les 100gr

18€⁵⁰

Découpe « Côte à l'Os » +/- 600gr (Pour deux convives)

48€

PAR PERSONNE

Découpe « T-Bone » +/- 750gr (Pour deux convives)

58€

PAR PERSONNE

Chaque viande mâturée est accompagnée de frites maison et de légumes des Paniers de Sandrine, sauce poivre ou béarnaise

*Découpe minimum à partir de 200gr pour le Strip Loin et Rib Eye. Les prix sont basés sur des viandes mâturées de 45 à 90 jours, au-delà de 90 jours de maturation les prix peuvent évoluer, merci de demander à notre personnel.

Tartares

FILET AMÉRICAIN

Classique filet américain
Allergènes : 1abcdef, 3, 10

26€⁵⁰

MI-CUIT

« Aller - retour » sur pain grillé
Allergènes : 1a, 3, 7b, 10

26€⁵⁰

MOELLE ET WASABI

Os à moelle & tartare wasabi
Allergènes : 1abcdef

26€⁵⁰

LIFE STYLE VEGAN

Nouveau tartare végétarien à la betterave & mangue
Allergènes : 1abcdef, 10

26€⁵⁰

Chaque tartare est accompagné de frites maison et d'une salade

Les desserts •

OMELETTE NORVEGIENNE la Manufacture.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7ab, 8abg

12€

L'ASSORTIMENT DE DESSERTS TRADITIONS la Manufacture.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7ab, 8a

12€

TARTELETTE CITRON CALAMONDIN MERINGUÉE

Allergènes : 1a, 3, 7ab, 8a

12€

L'INCONTOURNABLE FORÊT NOIRE

Allergènes : 1a, 3, 6, 7ab, 14

12€

La Manufacture.

restaurant • épicerie • pâtisserie • events

RESTAURANT :

> du Lundi à Vendredi de 12.00 à 14.00 & les jeudis et vendredis soirs de 18.30 à 21.00

> Speedlunch sur place ou à emporter de 11.30 à 14.00

> Happy Hours de 15.00 à 18.00

ÉPICERIE :

ouverte du Lundi au vendredi de 11.30 à 18.00

PÂTISSERIE :

> Gourmandises à déguster et à emporter à l'épicerie

> Gâteaux sur commande 48h avant

EVENTS À VENIR :

> Privatiser notre restaurant composé de 2 salles dont 1 avec micro beamer pour vos futurs événements.