

La Manufacture.

CARTE D'ÉTÉ

Fabrizio Lo Votrico chef culinaire - Luis Antunes chef pâtissier

Les entrées •

GASPACHO ANDALOUSE

Concassé de légumes, croûtons aux olives noires

Allergènes : blé, lait, lactose

16€

FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉENNE

Pastèque et stracciatella, jambon Bellota

Allergènes : lait, lactose

18€

SUMMER ROLL

Navet, citron confit, fraises et chips de riz aux fleurs sauvages

Allergènes : lait, lactose

18€

TATAKI DE BOEUF NORMAND DRY AGED 45 JOURS

Gorgonzola au mascarpone, vinaigre balsamique IGP 12 ans, Riserva Fiorini

Allergènes : lait, lactose, sulfite

19€

Les plats •

Pâtes & Risotto

TAGLIATELLES MAISON

Au ragout blanc de lapin, truffe noire d'été uncinatum (Norcia, Italie)

Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, céleri

28€

RAVIOLIS DE HOMARD

Sauce aux crustacés, tomates cerises et coulis de roquette

Allergènes : blé, œuf, lait, lactose

32€

Poissons

TARTARE DE SAUMON

Mangue et huile de sésame

Allergènes : blé, seigle, épeautre, orge, avoine, poisson, sésame

28€

AIE DE RAIE

Fleur de courgette farcie avec une ratatouille et pesto de basilic, son coulis et sauce Bilbaina

Allergènes : poisson, lait, lactose, pignon de pin

34€

DORADE SÉBASTE

Coulis d'ail noir et piquillos, écrasé de pommes de terre

Allergènes : poisson, lait, lactose

36€

Viandes

NOIX DE VEAU

Cuisson basse température, crumble de jambon, mousseline de chou-fleur caramélisé, tombée d'épinard et jus court aux herbes

Allergènes : blé, lait, lactose, sulfites

36€

PLUMA IBERICA

Umani de poireaux, artichauts grillés et sauce crème à l'ail doux

Allergènes : lait, lactose

38€

FILET DE BŒUF

Écrasé de pommes de terre, mini-légumes « des Paniers de Sandrine » et sauce au poivre

Allergènes : lait, lactose

42€

Les tartares •

Viande de boeuf du terroir hâchée minute

CLASSIQUE

Cornichons, câpres, échalotes, jaune d'œuf bio

Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde

28€

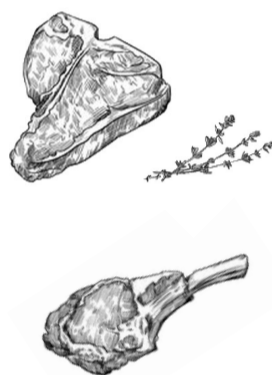
OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIÉMONT

Os à moelle gratiné, tartare au wasabi et noisettes du Piémont

Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, noisette

28€

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



**LAISSEZ-VOUS TENTER
POUR UNE DÉLICIEUSE
VIANDE MATURÉE
PAR NOS SOINS.**

*Nous proposons une carte spéciale
pour les amateurs de viandes.*

Les desserts •

SALADE FRAÎCHE ANANAS & MANGUE

Sorbet à la noix de coco et zestes de citron vert

Allergène : aucun

12€

SOUPE DE FRAISES GARIGUETTES

Crème glacée aux pistaches de Bronte et crumble de Pavlov

Allergènes : pistache, lait, œuf

12€

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR MANJARI 64%

& sorbet à la framboise et quelques framboises fraîches

Allergènes : œuf, blé, lactose, lait, soja

12€

L'ASSORTIMENT DE DESSERTS TRADITIONS

Allergènes : blé, œuf, soja, lait, lactose, fruits à coque

12€

Le fait-maison est notre signature !

RESTAURANT :

> du Lundi à Vendredi
de 12.00 à 14.00

> les jeudis & vendredis soirs
de 18.30 à 21.00

> Speedlunch de 12.00 à 14.00

ÉPICERIE :

ouverte aux mêmes heures
que le restaurant

PÂTISSERIE :

> Gourmandises à déguster et à
emporter à l'épicerie

> Gâteaux sur commande 48h
avant

ÉVÈNEMENTS :

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