

### Pour commencer

**VELOUTÉ DE POTIMARRON** 12€50  
Potimarron bio, chantilly salée, graines & huile de courge  
*Allergènes : Lactose, céleri*

**POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS ET ŒUF MOLLET** 14€50  
Toast de pain au levain fait maison  
*Allergènes : Blé, seigle, orge, épeautre, lactose, œuf*

**TATAKI DE THON** 17€50  
Mousseline d'avocat, edamame, sauce ponzu & wakame  
*Allergènes : Soja, sésame & poisson*

**NEMS DE BŒUF AUX SAVEURS D'ASIE** 14€50  
Bœuf du terroir, pickles de daïkon, carotte & sauce au tamarin  
*Allergènes : Blé, poisson, soja, sésame*

entrée plat

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE** 16€50 27€  
100% bœuf du terroir, cornichons, câpres, échalotes & jaune d'œuf bio  
Accompagné de frites (*uniquement avec le plat*)  
*Allergènes : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, lactose*

**TARTARE DE SAUMON** 17€50 28€  
Mousseline d'avocat, huile à la coriandre & sauce ponzu  
Accompagné de frites (*uniquement avec le plat*)  
*Allergènes : Soja, sésame*

### Nos Tartares

Disponible en entrée ou en plat

### Envies végétariennes

**CURRY ROUGE À LA COURGE BUTTERNUT** 23€50  
Riz jasmin, échalotes croustillantes & lait de coco  
*Allergènes : Lactose, sésame, soja, crustacés, poisson*

**RISOTTO AUX CÈPES** 26€50  
Duxelles de champignons des sous-bois & croustillant de parmesan  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri*

### Nos Poissons

**FILET DE SAUMON LAQUÉ AU MISO** 29€50  
Saumon label rouge, bok choy grillé, riz & crème de potiron  
*Allergènes : Lactose, poisson, soja*

**SOLE MEUNIÈRE** 35€50  
Légumes de saison & purée grand-mère  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri, poisson*

**POISSON SELON ARRIVAGE** Prix du jour  
Juste grillé, sauce vierge & riz au jasmin  
*Allergène : selon arrivage*

### Nos Viandes

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA VIGNERONNE** 25€50  
Bœuf du terroir, purée grand-mère & jus de viande  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri*

**BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE** 26€50  
Veau de nos régions, légumes du panier, riz & jus court  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri*

**BURGER « La Manufacture. »** 24€50  
Pain brioché maison, lard fumé, fromage cheddar, sauce « La Manufacture » & frites  
*Allergènes : lait, lactose, sulfite*

**FAUX FILET DRY AGED PAR NOS SOINS** 32€50  
(MIN. 35 JOURS DE MATURATION)  
Légumes de saison, accompagnement & sauce au choix  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri, œuf*

**POULET FERMIER** 26€  
Poulet label rouge, purée grand-mère & sauce madère  
*Allergènes : Lactose, sulfites, céleri*



Menu Bourmicht  
Entrée, Plat & Dessert



Menu à 45€  
hors boissons

### Nos desserts

**CAFÉ GOURMAND** 12€50  
Crème brûlée, mousse au chocolat & île flottante  
*Allergènes : Lactose, œuf, blé, amandes*

**LA « PROFITEROLE »** 11€  
Chocolat fondant  
*Allergènes : Blé, œuf, lactose, amandes*

**MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA** 11€  
Cœur coulant, Croustillant d'amandes & glace vanille  
*Allergènes : Blé, œuf, lactose, amandes*

**TARTE TATIN** 11€  
Crème anglaise & glace vanille  
*Allergènes : Œuf, lactose*

**BABA AU RHUM** 12€50  
Rhum Clément VSOP  
*Allergènes : Blé, œuf, lactose, amandes*



**Nos horaires :** Ouvert du lundi au vendredi.  
**Déjeuner :** 12h à 15h (*dernière commande prise à 14h*)  
**Dîner :** jeudi et vendredi de 19h à minuit (*dernière commande prise à 21h*).