

## NOTRE CARTE DU MOMENT


### Pour commencer

- ASPERGES** 18€<sup>50</sup>  
 Jambon du Pays, œuf mollet & sauce Hollandaise  
*Allergènes : 3, 7, 12*
- 
**CROQUETTES AUX CREVETTES** 14€<sup>50</sup>  
 Véritables croquettes aux crevettes grises faites maison, salade d'herbes & persil frit  
*Allergènes : 1a, 2, 3, 5, 7*
- 
**NEMS DE POULET AUX PARFUMS D'ASIE** 14€<sup>50</sup>  
 Sauce au curry vert  
*Allergènes : 3, 5*

### Salade du moment

- 
**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 14€<sup>50</sup> 23€<sup>50</sup>  
 Frisée aux noisettes caramélisées & vinaigrette au miel  
*Allergènes : 1a, 7, 8c, 10*  
en entrée uniquement au menu

### Nos Tartares

- 
**CLASSIQUE** 16€<sup>50</sup> 27€  
 100% bœuf du terroir, cornichons, câpres, échalotes & jaune d'œuf bio  
 Accompagné de frites (*uniquement avec le plat*)  
*Allergènes : 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 3, 7*  
en plat uniquement au menu
- SAUMON** 17€<sup>50</sup> 28€  
 Saumon Label Rouge, mousseline d'avocats, huile de coriandre & sauce Ponzu. Accompagné de frites (*uniquement avec le plat*)  
*Allergènes : 4, 6, 11*


### Envies végétariennes

- 
**GNOCCHI DE PATATE DOUCE** 24€<sup>50</sup>  
 Bleu d'Auvergne, noix & sauce Mornay  
*Allergènes : 3, 7, 8c*
- 
**RISOTTO AUX ASPERGES** 26€  
 Asperges vertes, petits pois, menthe & coulis basilic  
*Allergènes : 7, 12*

### Nos Viandes

- 
**ONGLET DE VEAU** 26€  
 Légumes de saison, frites & sauce aux échalotes  
*Allergènes : 1a, 5, 9, 12*
- FAUX FILET « DRY AGED »** 34€  
 Faux filet maturé par nos soins, écrasé de pommes de terre & sauce au choix  
*Allergènes : 3, 7, 12*
- 
**POULET FERMIER** 26€  
 Poulet label rouge, purée grand-mère & sauce aux girolles  
*Allergènes : 7, 9, 12*
- 
**BURGER « LA MANUFACTURE »** 24€<sup>50</sup>  
 Pain brioché de notre boulanger, lard maigre fumé, cheddar & sauce Manufacture  
*Allergènes : 1a, 3, 5, 7*
- 
**BOUCHÉE À LA REINE** 24€<sup>50</sup>  
 Vol-au-vent de notre chef pâtissier, farce maison, frites & salade  
*Allergènes : 1a, 5, 7, 12*

### Nos Poissons


- 
**FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU** 27€  
 Légumes de printemps, riz & sauce Dieppoise  
*Allergènes : 4, 7, 9, 12, 14*
- FILET DE CABILLAUD** 29€<sup>50</sup>  
 Échalotes confites, écrasé de pommes de terre aux herbes & sauce au vin blanc  
*Allergène : 4, 7, 9, 12*

### Nos desserts

- 
**CAFÉ GOURMAND** 12€<sup>50</sup>  
 Crème brûlée, mousse au chocolat & île flottante  
*Allergènes : 1a, 3, 7, 8a*  
supp. 3€<sup>50</sup> au menu
- 
**ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS** 9€  
 Crème brûlée, mousse au chocolat & île flottante  
*Allergènes : 1a, 3, 7, 8a*
- LA « PROFITEROLE »** 11€  
 Chocolat fondant  
*Allergènes : 1a, 3, 7, 8a*
- CRUMBLE RHUBARBE & POMME** 11€  
 Servi tiède avec glace à la vanille  
*Allergènes : 1, 3, 7*
- TIRAMISU** 11€  
 Le classique, au café  
*Allergènes : 1, 3, 7*

## Menu Bourmicht

- ENTRÉE + PLAT 36€<sup>50</sup>
- ENTRÉE, PLAT & DESSERT 45€<sup>50</sup>

Composez votre menu selon vos envies, les entrées ainsi que les plats qui font partie du menu sont indiqués par un 



**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*).