



EDITO

Chers Gourmets,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce lieu, pour vous faire découvrir notre vision de la cuisine “plat du jour”.

Dans le même esprit qu'à L'Atelier Windsor, nous prendrons le temps de sélectionner, d'éplucher, de cuire, de rôtir et de servir, en espérant nourrir votre gourmandise au quotidien.

Nous vous laissons entre les mains de Sophie et de son équipe,

Bienvenue à la Manufacture.

Julie Thiry et Sébastien Périé



Nous sommes ouverts en continu*

du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00

en version à table ou à emporter.

*Pour les plats chauds, notre cuisine est ouverte à partir de 11h30



MENU à table

EN FORMULE* « MENU DU JOUR »

Entrée, plat et dessert	29€
Entrée & plat ou plat & dessert	23€
Plat seul	18€

LES HORS D'ŒUVRE

SALADE FRISÉE

Lardons, croûtons et vinaigre de framboise
Allergènes : gluten, soja, moutarde

CRÉMEUX PARMENTIER

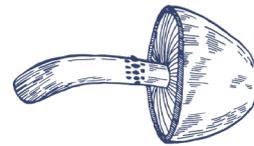
Œuf parfait et chips de pommes de terre
Allergènes : œuf, lactose

TARTARE DE TRUITE

Betteraves et pommes vertes
Allergène : poisson

TERRINE DU MOMENT

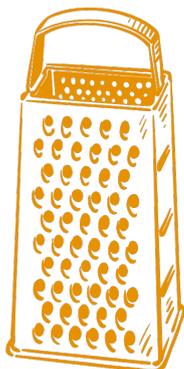
Confit d'oignons, cornichons et croûtons
Allergènes : gluten, œuf



LE PLAT VÉGÉTARIEN

STICK CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS

Céleri confit, œuf parfait et crème de parmesan
Allergènes : céleri, œuf, lactose, sulfites



LE PLAT « PÊCHE »

BELLE ESCABÈCHE DE MAQUEREAU MER DU NORD

Légumes bien confits, purée mousseline et bouillon de l'escabèche
Allergènes : poissons, céleri, lactose, sulfites

* Comme à notre habitude, nous nous adaptons à tous les régimes alimentaires et aussi à toutes les gourmandises...
Garniture supplémentaire 3€

LES PLATS « TERRE »

SAUCISSE DE PORC BIEN RÔTIE

Purée mousseline et sucs de cuisson
Allergènes : gluten (blé), lactose

BLANQUETTE DE VEAU

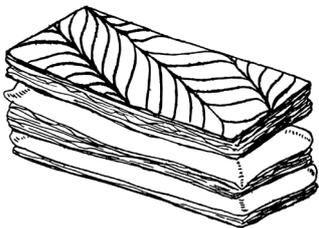
Carotte, champignons de paris et riz pilaf
Allergènes : gluten (blé), sulfites

BOEUF BOURGUIGNON

Purée mousseline
Allergènes : gluten, lactose, sulfites

POULET RÔTI SUR LA BROCHE

En effiloché, jus de cuisson et pommes de terre rôties
Allergène : gluten (blé)



LES DESSERTS

BOUT DE FROMAGE

sélection du moment
Allergène : lactose

ÎLE FLOTTANTE

Allergènes : œuf, lactose, amande

MOUSSE CITRON MERINGUÉE

Allergènes : œuf, lactose

MOUSSE CHOCOLAT

Allergènes : gluten (blé), lactose

TIRAMISU

Allergènes : œuf, lactose, gluten

L'ENVIE

du moment

**POULET ENTIER RÔTI SUR
LA BROCHE, À PARTAGER 36€**

Garniture au choix +3€
*purée mousseline, pommes de terre,
riz, légumes ou salade*

Allergène : gluten (blé)



LES BOISSONS SOFTS

EAU PLATE

25cl	1.70€
50cl	2.90€

EAU GAZEUSE

25cl	1.90€
50cl	3.10€

SYMPLES® BIO

4.50€
Énergisante ou Hivernale
Infusion froide, fabrication française

RAMBORN®

4€
Pear & Apple Juice
Fabrication luxembourgeoise

KOMBUCHA

5.90€
Nature ou Gingembre
Boisson fermentée à partir de thé,
goût sucré, acidulé et pétillant

COCA COLA®

3.10€
Normal ou Zero

LES APÉRITIFS

KIR CRÉMANT

KIR VIN BLANC

KIR ROYAL

PORTO BLANC

PORTO ROUGE

CAMPARI

CYNAR

MARTINI BLANC

MARTINI ROUGE

RICARD

PICON BIÈRE

CRÉMANT

CHAMPAGNE

APÉRITIF MAISON

COUP DE COEUR DU MOMENT 12€

LES BIÈRES

FUNCK BRICHER

CLAUSTHALER

VINS & CHAMPAGNE

SÉLECTION DU MOMENT

N'hésitez pas à demander conseil auprès de
notre équipe en salle.

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

DOUBLE-EXPRESSO

CAFÉ

CAPPUCCINO

MACCHIATO

THÉ & INFUSION

LES DIGESTIFS

LIMONCELLO

AVERNA

GRAPPA « GIARE »

CHARDONNAY.....

POIRE WILLIAMS

ZACAPA 23

COGNAC TESSERON

XO OVATION

