



# 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 CÉSAR

Volaille croustillante, salade romaine, parmesan, œuf dur, croûtons et sauce César aux anchois

Allergènes : gluten, lait, poisson, œuf, soja, moutarde

Disponible en plat

### SOUPE FROIDE DE BETTERAVES

Pommes vertes et faisselle aux fines herbes

Allergènes : lait, céleri

### SALADE DE TRUITE

En gravlax, légumes frais et sauce tzatziki

Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), poisson, lait

Disponible en plat

### RILLETTES DE MAQUEREAU

Au piment d'Espelette, salade de roquette et radis frais, citron vert et focaccia maison

Allergènes : gluten, poisson

## LE PLAT VÉGÉTARIEN

### CRÉMEUX ST GERMAIN

Œuf parfait, sticks de pois chiche et légumes rôtis

Allergènes : lait, œuf



## LE PLAT « PÊCHE »

### CATAPLANA DIEPPOISE

Poisson de l'arrivage, légumes de saison rôtis à l'huile d'olive

Allergènes : poisson, coquillages, crustacés, céleri

\* Comme à notre habitude, nous nous adaptons à tous les régimes alimentaires et aussi à toutes les gourmandises...  
Garniture supplémentaire au choix 3€: frites maison, écrasé de pommes de terre, légumes rôtis, riz pilaf, salade verte.

## LES PLATS « TERRE »

### RÔTI DE BŒUF À LA BROCHE

Servi rouge à cœur, écrasé de pommes de terre, légumes rôtis et béarnaise maison

Allergène : lait

### POULET BASQUAISE

Au piment d'Espelette et riz pilaf

Allergènes : céleri, sulfites

### JAMBON BRAISÉ

Frites maison et sauce madère

Allergènes : gluten, céleri, soja, lait



## LES DESSERTS

### LE BOUT DE FROMAGE

Sélection du moment

Allergène : lait

### PÊCHE MELBA

Pêche confite, coulis de fruits rouges, glace vanille, amandes caramélisées et chantilly maison

Allergènes : œuf, lait, amandes

### MOUSSE DE FRAISES ET BASILIC

Meringue croustillante, gel basilic et huile d'olive, poivre de Sichuan

Allergènes : œuf, lait

### ANANAS CONFIT AU GINGEMBRE

Sorbet citron

Allergène : aucun

### TIRAMISU CHOCOLAT CAFÉ

Allergènes : gluten, lait, œuf

## L'ENVIE

du moment

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

Allergène : gluten

Garniture au choix ..... **+3€**

Frites maison, écrasé de pommes de terre, légumes rôtis, riz pilaf, salade verte.



## LES BOISSONS SOFTS

### EAU PLATE

25cl .....	1.70€
50cl .....	2.90€

### EAU GAZEUSE

25cl .....	1.90€
50cl .....	3.10€

### SYMPLES® BIO ..... 4.50€

*Infusion froide, pétillante et très peu sucrée*

Énergisante : Thym, menthe poivrée & citron

Relaxante : Verveine, lavande & cerise

### BEERBUSCH BIO ..... 5.90€

*100% Jus de pommes, fabrication luxembourgeoise*

### MACARIO RETRÒ DRINK ..... 4.50€

Tè alla Menta : Menthe rafraichissante et gazeuse

Gazzosa : Limonade légèrement citronnée

### JUS DE FRUITS ARTISANALS ..... 5€

*Cellier de Revigny*

Jus de tomate cœur de bœuf,

Jus de fraise,

Jus de rhubarbe rouge

### KOMBUCHA ..... 5.90€

*Boisson fermentée à partir de thé, goût sucré, acidulé et pétillant*

Nature ou Gingembre

### COCA COLA® ..... 3.10€

Normal ou Zero

## LES APÉRITIFS

KIR CRÉMANT ..... 9€

KIR VIN BLANC ..... 8€

KIR ROYAL ..... 10€

PORTO BLANC OU ROUGE ..... 8€

CAMPARI ..... 7€

CYNAR ..... 7€

MARTINI BLANC OU ROUGE ..... 7€

RICARD ..... 7€

PICON BIÈRE ..... 6€

CRÉMANT ..... 9€

CHAMPAGNE ..... 15€

## APÉRITIF MAISON

COUP DE CŒUR DU MOMENT ..... 12€

## LES BIÈRES

FUNCK BRICHER ..... 4.50€

CLAUSTHALER ..... 4.50€

## VINS & CHAMPAGNE

### SÉLECTION DU MOMENT

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

## LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ..... 2.80€

DOUBLE-EXPRESSO ..... 3.20€

CAFÉ ..... 3€

CAPPUCCINO ..... 4.50€

MACCHIATO ..... 3.20€

THÉ & INFUSION ..... 4€

## LES DIGESTIFS

LIMONCELLO ..... 7€

AVERNA ..... 7€

LIQUEUR DE CAFÉ «DÒMÙZ» ..... 7€

GRAPPA « GIARE »  
CHARDONNAY ..... 7€

POIRE WILLIAMS ..... 8€

ZACAPA 23 ..... 9€

COGNAC TESSERON  
XO OVATION ..... 18€

