

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.



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 \bigvee

Pommes vertes et faisselle aux fines herbes Allergènes : lait, céleri

SALADE DE TRUITE

En gravlax, légumes frais et sauce tzatzíki Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), poisson, lait Disponible en plat

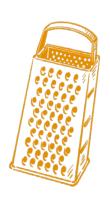
RILLETTES DE MAQUEREAU

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		APÉRITIF MAISON),
EAU PLATE 25cl	. 1 ^{.70} € 2 ^{.90} €	COUP DE CŒUR DU MOMENT	12€
EAU GAZEUZE		LES BIÈRES	
25cl	. 1 ^{.90} € . 3 ^{.10} €	FUNCK BRICHER	
SYMPLES® BIO	4.50€	VINS & CHAMPAGNE	4.50€
BEERBUSCH BIO		SÉLECTION DU MOMENT N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre	e équipe en salle.
MACARIO RETRÒ DRINK Tè alla Menta : Menthe rafraichissante et gazeu Gazzosa : Limonade légèrement citronnée		LES BOISSONS CHAUDES	
JUS DE FRUITS ARTISANALS	. 5€	EXPRESSO	2 ^{.80} €
Cellier de Revigny Jus de tomate cœur de bœuf, Jus de fraise,		DOUBLE-EXPRESSO	
Jus de rhubarbe rouge		CAFÉ	3€
KOMBUCHA	5 .90€	CAPPUCCINO	4 ^{.50} €
acidulé et pétillant Nature ou Gingembre		MACCHIATO	
COCA COLA® Normal ou Zero	3.10€	THÉ & INFUSION	4€
LES APÉRITIFS		LES DIGESTIFS	
KIR CRÉMANT	. 9€	LIMONCELLO	7€
KIR VIN BLANC	. 8€	AVERNA	7€
KIR ROYAL	10€	LIQUEUR DE CAFÉ «DÒMÙZ»	7€
PORTO BLANC OU ROUGE	8€	GRAPPA « GIARE » CHARDONNAY	7.0
CAMPARI	. 7€		
CYNAR	7€	POIRE WILLIAMS	
MARTINI BLANC OU ROUGE	7€	ZACAPA 23	9€
RICARD	7€	COGNAC TESSERON XO OVATION	18€
PICON BIÈRE	6€		
CRÉMANT	9€		
CHAMPAGNE	15€	■数1 ■ 数 3 数 数	

