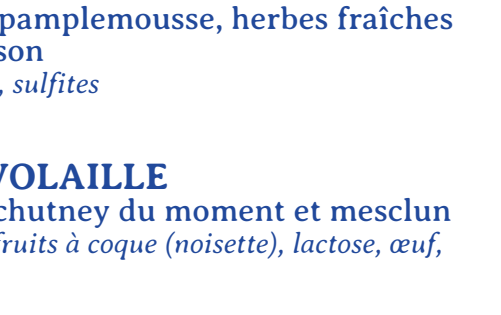
# Notre carte du moment
## À TABLE

Éplucher, cuire, rôtir et vous servir.
Découvrez notre carte à déguster sur place...
À partir de 11h30 jusqu'à 18h.



## LES HORS D'ŒUVRE

### SALADE VOSGIENNE
Lardons, croûtons, emmental, pommes de terre rôties, œuf dur et vinaigrette moutardée
*Allergènes : gluten (blé), lactose, œuf, sulfites*
***Disponible en plat***

### VELOUTÉ DUBARRY
Sommités de chou-fleur, amandes torréfiées, croûtons et quenelle de crème fraîche
*Allergènes : gluten (blé), lactose, fruits à coque (amande), sulfites*
***Disponible en plat***

### COCKTAIL DE CREVETTES
Avocat, suprêmes de pamplemousse, herbes fraîches et sauce cocktail maison
*Allergènes : œuf, crustacés, sulfites*

### GALANTINE DE VOLAILLE
Noisettes torréfiées, chutney du moment et mesclun
*Allergènes : gluten (blé), fruits à coque (noisette), lactose, œuf, sulfites*

## L'ENVIE du moment

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

*Garniture au choix* ..... **+3€**
*Pommes de terre rôties, riz pilaf, frites fraiches, salade, légumes ou spaetzle maison.*

## LE PLAT VÉGÉTARIEN

### FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE L'ARRIVAGE
En persillade, œuf parfait et mouillettes de notre pain maison
*Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), soja, sésame, lactose, œuf, sulfites*

*Garniture supplémentaire au choix 3€: riz pilaf, pommes de terre rôties, frites fraiches, légumes rôtis, salade ou spaetzle maison.*

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

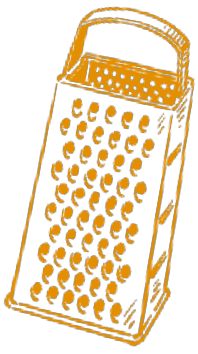
## MENU à table

**EN FORMULE* « MENU DU JOUR »**

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

## LE PLAT « PÊCHE »

### WATERZOÏ DE L'ARRIVAGE
Garniture grand-mère et riz pilaf
*Allergènes : gluten (blé), lactose, poissons, sulfites*

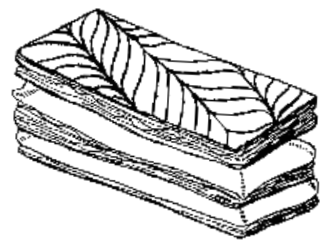


## LES PLATS « TERRE »

### JOUE DE BŒUF
Sauce bordelaise et spaetzle maison
*Allergènes : gluten (blé), lactose, œuf, sulfites*

### PULLED PORK
Jus brun façon sauce barbecue et légumes de saison rôtis
*Allergènes : soja, sulfites*

### CUISSE DE CANARD CONFITE
Sauce aux pruneaux et pommes de terre rôties
*Allergènes : gluten (blé), sulfites*



## LES DESSERTS

### BOUT DE FROMAGE
Sélection du moment
*Allergène : lactose*

### ÎLE FLOTTANTE
Blanc-manger, crème anglaise, caramel et amandes effilées
*Allergènes : lactose, œuf, fruits à coque (amande)*

### POIRE BELLE HÉLÈNE
Poire confite au sirop, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées
*Allergènes : lactose, fruits à coque (amande)*

### TWIX® DE LA MANUFACTURE
Pâte brisée, caramel mou, chocolat et mascarpone vanille
*Allergènes : gluten (blé), lactose, œuf, fruits à coque (amande)*

### COMPOTE DE POMMES
Pommes rôties à la cannelle et crumble maison
*Allergènes : gluten (blé), lactose, fruits à coque (amande)*

### PÂTISSERIE DU MOMENT
*Allergène : sur demande*

www.lamanufacture.lu