

# Notre carte du moment À EMPORTER

Tous nos plats sont repensés pour une consommation à emporter, en « prêt à manger », en portion équilibrée, pour une consommation au bureau, sur nos espaces dégustation, ou où bon vous semble...

Ouvert de 08h30 à 18h.

## LES PLATS « GRIGNOTAGE »

plat seul ..... 12€

en menu ..... 17€

### SALADE DE CERVELAS

Vinaigrette au Melfor et Comté d'été râpé

Allergènes : protéines de lait, œuf, sulfites

### TRADITIONNELS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ✓

Pickles de champignons, champignons frais, cœurs d'artichauts, coriandre et persil

Allergènes : sulfites

### VITELLO TONNATO

Veau et thon confits, vinaigrette vitello et condiments

Allergènes : protéines de lait, poissons, sulfites

### ŒUF MIMOSA ET CAVIAR HARENGA

Crudités du moment

Allergènes : œuf, poissons, sulfites

## LES PLATS « GOURMANDISE »

plat seul ..... 16€

en menu ..... 21€

### POISSON DE L'ARRIVAGE EN BROCHETTE

Sauce chimichurri légère et confit de légumes de saison

Allergènes : poissons, crustacés, sésame

### TARTINE DE LÉGUMES EN CRUS ET CUITS ✓

Focaccia toastée et pesto

Allergènes : gluten (blé), fruits à coque (arachide), sulfites

### PORCHETTA MAISON

Crème d'ail, écrasé de pommes de terre aux herbes et à l'huile d'olive

Allergènes : protéines de lait, sulfites

### BOULETTES DE VIANDE DU PAYS, RECETTE DU MOMENT

Frites maison

Allergènes : gluten (blé), œuf, sulfites

### FILET DE VOLAILLE PIQUÉ AU JAMBON DE PAYS

Jus court infusé à la sauge et légumes du moment

Allergènes : protéines de lait, œuf, sulfites

## RÔTISSERIE

..... 28€

### VOLAILLE LABEL ROUGE, RÔTIE ENTIÈRE

Pommes de terre grenaille rôties

Allergène : aucun



## MENU à emporter

Incluant un plat et un dessert au choix\*



## LES SANDWICHS

**Pains au choix : pain de mie, baguette, pain brioché, focaccia (+1.50€), pain burger**

**LE THON MAYO** ..... 7€

Thon confit, œuf dur, maïs, salade et mayonnaise

Allergènes : poisson, œuf

**LE PORCHETTA** ..... 8€

Mayonnaise au romarin, roquette et tomates confites

Allergène : œuf

**LE VÉGÉTARIEN** ..... 7.50€

Focaccia toastée, confit de légumes de saison, mozzarella et pesto maison

Allergènes : protéines de lait, fruits à coque

**LE CROQUE DU MOMENT** ..... 7.50€

Cervelas et Comté

Allergènes : protéines de lait

**Accompagnement** ..... 3€ par supplément

Écrasé de pommes de terre, confit de légumes, frites maison, salade verte, crudités ou légumes rôtis de saison

**Portion de chips maison** ..... 1€

**Découvrez notre sandwich du moment !**

**LES DESSERTS** ..... 7€

### BOUT DE FROMAGE

Sélection du moment

Allergènes : protéines de lait

### TIRAMISU

Mascarpone, biscuits cuillère et espresso

Allergènes : gluten (blé), protéines de lait, œuf

### TARTARE DE PÊCHE FAÇON MELBA

Coulis de fruits rouges et chantilly

Allergènes : protéines de lait, fruits à coque (amandes)

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat noir Callebaut 54.5% et crumble de brownie

Allergènes : gluten (blé), protéines de lait, œuf

### COUPE DE GLACE & SORBET

**2 boules au choix :** vanille, citron, fruits rouges, chocolat

**2 toppings au choix :** coulis de fruits rouges, caramel beurre salé, sauce chocolat, amandes effilées, éclats de meringue ou crumble de brownie

Allergène : sur demande

### PÂTISSERIE DU MOMENT

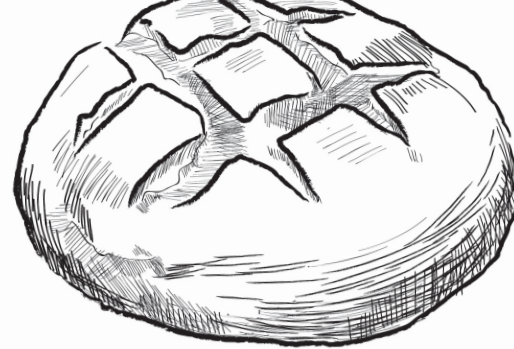
Allergène : sur demande



✓ Végétarien

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

# Notre carte du moment À EMPORTER



## LA BOULANGERIE

**LA BOULE DE PAIN 400g** ..... **4.50€**

Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), soja

**LA BAGUETTE DE PAIN 250g** ..... **1.90€**

Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), soja

**LES MINI PAINS MAYA 100g** ..... **2.20€**

Allergènes : gluten (blé), soja, sésame

**LA FOCACCIA 200g** ..... **4.80€**

Allergène : gluten (blé)

**LES PAINS BRIOCHÉS** ..... **2.20€**

2 pains briochés de 90g

Allergènes : gluten (blé), soja, lait

## LES BOISSONS SOFTS

**EAU PLATE**  
50cl ..... **2.50€**

**EAU GAZEUSE**  
50cl ..... **2.50€**

**SYMPLES® BIO** ..... **4.50€**

Infusion froide, finement pétillante

Fabrication française

L'Energisante : Thym, menthe poivrée & citron

L'Estivale : Romarin & pêche

**JUS DE FRUITS** ..... **4.50€**

Cellier de Revigny, fabrication artisanale

Jus de tomate cœur de bœuf

Jus de fraises Annabelle

Jus de pomme

**GAZZOSA®** ..... **4.50€**

Limonade légèrement citronnée

**COCA COLA®** ..... **3.10€**

Normal ou Zero

**SCHWEPPEs** « sélection » 20cl ..... **3.80€**

Ginger ale

Pomelo

Tonic & Touch of lime

## LES BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO** ..... **2.80€**

**DOUBLE-EXPRESSO** ..... **3.20€**

**CAFÉ** ..... **3€**

**CAPPUCCINO** ..... **4.50€**

**MACCHIATO** ..... **3.20€**

**THÉ & INFUSION** ..... **4€**

## VINS & CHAMPAGNE

### SÉLECTION DU MOMENT

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



## BOCAUX consignés

... RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME ...

Dans une démarche responsable, nous utilisons des bocaux en verre pour l'emporter. Une consigne de 3€ est appliquée. Vous pouvez le garder pour vos réserves personnelles, ou le rapporter à la Manufacture et la consigne vous sera rendue.

