



# 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, Nicolas et de leurs équipes,

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 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 « TERRE »

#### 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, sauce choron et légumes du moment

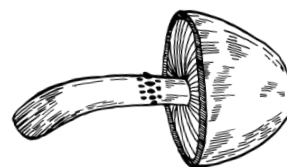
Allergènes : protéines de lait, œuf, sulfites

### LE PLAT VÉGÉTARIEN ✓

#### TARTINE DE LÉGUMES EN CRUS ET CUITS

Focaccia toastée et pesto

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



### LE PLAT « PÊCHE »

#### POISSON DE L'ARRIVAGE EN BROCHETTE

Sauce chimichurri légère et confit de légumes de saison

Allergènes : poissons, sésame, crustacés

### L'ENVIE du moment

#### POULET ENTIER RÔTI SUR LA BROCHE, À PARTAGER .....

36€

Allergène : aucun

#### Garniture au choix .....

3€

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



## COMME à la cantine

Suggestions hebdomadaires au tableau

### LE LUNDI, C'EST PASTA

Des recettes de pâtes gourmandes

### LE MARDI, ON MANGE TOUT CRU

Carpaccio et tartare

### LE MERCREDI, TOUT EST PERMIS

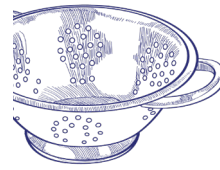
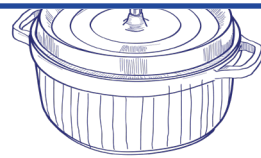
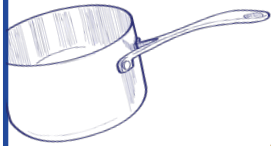
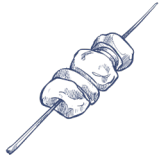
Un bon burger maison

### LE JEUDI, ON VA À LA PÊCHE

De la mer ou des rivières, selon l'arrivage

### LE VENDREDI, ON EST GRILLÉS

Pièces de viandes du moment



## LES DESSERTS

### 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



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

Garniture supplémentaire au choix 3€: écrasé de pommes de terre, confit de légumes, frites maison, salade verte, crudités, légumes rôtis de saison

## LES BOISSONS SOFTS

### EAU PLATE ET GAZEUSE

25cl .....	1.80€
50cl .....	3€
1L .....	6€

### SYMPLES® BIO ..... 4.50€

*Infusion froide, finement pétillante*

*Fabrication française*

L'Energisante : Thym, menthe poivrée & citron

L'Estivale : Romarin & pêche

### JUS DE FRUITS ..... 5€

*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® 50cl ..... 3.10€

Normal ou Zero

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

Ginger ale

Pomelo

Tonic & Touch of lime

## LES APÉRITIFS

### KIR CRÉMANT ..... 9€

### KIR VIN BLANC ..... 8€

### PORTO BLANC OU ROUGE ..... 8€

### CAMPARI ..... 7€

### CYNAR ..... 7€

### MARTINI BLANC OU ROUGE ..... 7€

### RICARD ..... 7€

### PICON BIÈRE ..... 6€

### CRÉMANT ..... 9€

## APÉRITIF MAISON

### COUP DE CŒUR DU MOMENT ..... voir ardoise

## LES BIÈRES

### FUNCK BRICHER ..... 4.50€

### BOFFERDING ..... 4€

### CLAUSTHALER ..... 4.50€

*Sans alcool*

## 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 ..... 6€

### AVERNA ..... 6€

### AMARETTO ..... 6€

### COGNAC ..... 7€

*V.S Fine cognac*

### POIRE WILLIAMS ..... 8€

*F. Meyer*

### PLANTERAY ..... 8€

*Barbados Rum - 5 ans*

### MARKER'S MARK ..... 8€

*Bourbon whisky*

### CHIVAS REGAL ..... 9€

*12 ans*

