

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, où bon vous semble...

Ouvert de 08h30 à 18h.

LES PLATS « GRIGNOTAGE »

	plat seul	12€
	en menu	17€

NEMS DE POULET CROUSTILLANTS

Jus de volaille sweet & sour et mesclun

Allergènes : gluten (blé), sulfites

VELOUTÉ DE COURGE

Toast au fromage de chèvre et herbes fraîches

Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), soja, sésame, lait, sulfites

RILLETTES DE POISSONS À L’HUILE D’OLIVE

Chutney de pommes, fenouil, citron et mesclun

Allergènes : poissons, sulfites

LES PLATS « GOURMANDISE »

	plat seul	16€
	en menu	21€

LÉGUMES DU MOMENT FAÇON MILANAISE

Coulis de tomates & piquillos, stracciatella et condiments

Allergènes : lait, sulfites

FISH AND CHIPS MAISON

Sauce tartare

Allergènes : gluten (blé, orge), œuf, sulfites

FILET MIGNON DE PORC

À la moutarde et stoemp de légumes de saison

Allergènes : moutarde, sulfites

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

Jus de canard au miel & balsamique et mesclun

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

PAUPIETTE DE BŒUF

Sauce charcutière et rösti de pommes de terre

Allergènes : 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 SANDWICHES & SALADES

Tous nos sandwichs sont désormais disponibles en salade...

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

LE BRIE

7€

Praliné de noix et salade

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque (noix)

LA VOLAILLE ÉPICÉE

8€

Mayonnaise à la moutarde à l’ancienne, oignons frits et salade

Allergène : gluten, œuf, moutarde

LE RILLETTE DE POISSONS

8€

Crudités, mayonnaise citronnée et salade

Allergènes : gluten, poissons, œuf

LE VÉGÉTARIEN

7.50€

Focaccia garnie maison, caviar de légumes de saison, coulis de tomates & piquillos, féta et salade

Allergènes : gluten, lait, sulfites

LE CROQUE DE LA MANUFACTURE

7.50€

Sauce mornay, jambon blanc et Comté

Allergènes : gluten, lait

Accompagnement

3€ par supplément

Frites maison, stoemp de légumes, rösti de pommes de terre, salade, crudités, légumes rôtis

Portion de chips maison

1€

Découvrez notre sandwich du moment !

LES DESSERTS

7€

BOUT DE FROMAGE

Sélection du moment

Allergène : lait

MOUSSE CITRON MERINGUÉE

Crème chiboust au citron, meringue italienne et zestes de citron

Allergènes : lait, œuf

POMMES FAÇON TATIN

Pommes caramélisées, crumble et glace vanille

Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, fruits à coque (amandes)

CHARLOTTE AU CHOCOLAT & CACAHUÈTES

Biscuit chocolat, mousse au chocolat au lait et cacahuètes caramélisées

Allergènes : gluten (blé), œuf, lait, arachides, soja

NOUGAT GLACÉ AU CAFÉ

Crème glacée au café, écrasé de noisettes et chocolat noir

Allergènes : lait, œuf, fruits à coque (noisettes), soja

PÂTISSERIE DU MOMENT

Allergène : sur demande

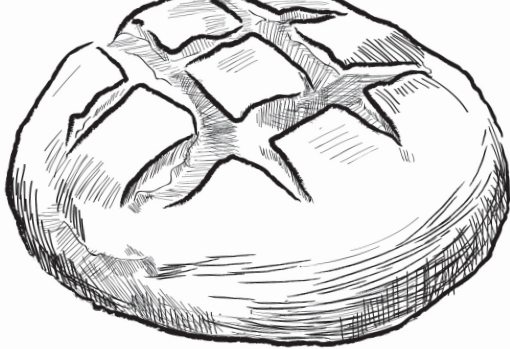


 Végétarien

*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

La Relaxante : Verveine, lavande, cerise

JUS DE FRUITS 4.50€

Cellier de Revigny, fabrication artisanale

Jus de tomate cœur de bœuf

Jus de pomme

GAZZOSA® 4.50€

Limonade légèrement citronnée

COCA COLA® 3.10€

Normal ou Zero

SCHWEPPES « sélection » 20cl 3.80€

Ginger ale

Hibiscus

Tonic & Touch of lime

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2.80€

DOUBLE-EXPRESSO 3.20€

CAFÉ 3€

CAPPUCCINO 4.50€

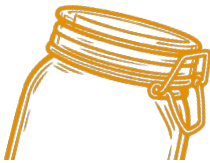
MACCHIATO 3.20€

THÉ & INFUSION 4€

VINS & CHAMPAGNE

SÉLECTION DU MOMENT

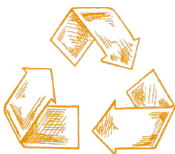
N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre équipe en salle.



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.



www.lamanufacture.lu