



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

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

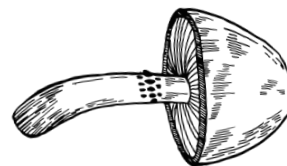
Allergènes : poissons, sulfites

LE PLAT VÉGÉTARIEN ✓

LÉGUMES DU MOMENT FAÇON MILANAISE

Coulis de tomates & piquillos, stracciatella et condiments

Allergènes : lait, sulfites



LE PLAT « PÊCHE »

FISH AND CHIPS MAISON

Sauce tartare

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

LES PLATS « TERRE »

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

L'ENVIE du moment

POULET ENTIER RÔTI À LA BROCHE, À PARTAGER 36€

Allergène : aucun

Garniture au choix 3€
Frites maison, stoemp de légumes, salade, rösti de pommes de terre et légumes rôtis



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

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



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

La Relaxante : Verveine, lavande, cerise

JUS DE FRUITS 5€

Cellier de Revigny, fabrication artisanale

Jus de tomate cœur de bœuf

Jus de pomme

GAZZOSA® 4.50€

Limonade légèrement citronnée

COCA COLA® 50cl 3.10€

Normal ou Zero

SCHWEPPEs « sélection » 20cl 3.80€

Ginger ale

Hibiscus

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



www.lamanufacture.lu

