



LIVRE DE TABLE





MENU DE LA SEMAINE

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 45
ENTRÉE - PLAT | PLAT - DESSERT - 37

PASTILLA DE VOLAILLE, CROUSTILLANT DE FILO

CHICKEN PASTILLA, CRISPY FILO PASTRY

OU

CRUDO DE BAR, COCO

SEA BASS CRUDO, COCONUT

CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, SAUCE CHAMPAGNE

ROASTED COD, CELERIAC PURÉE, CHAMPAGNE SAUCE

OU

FILET DE BŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE VIGNERONNE
LÉGUMES GLACÉS

SLOW-COOKED BEEF FILLET, RED WINE SAUCE, GLAZED VEGETABLES

BROWNIE, CARAMEL, POPCORN

BROWNIE, CARAMEL, POPCORN

OU

ÉCLAIR CHOCOLAT-NOISETTE

CHOCOLATE AND HAZELNUT ÉCLAIR

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



À
PARTAGER
UNIQUEMENT LE SOIR
ONLY FOR DINER

CRUDO 24

CRUDO DE BAR | CLEMENTINES | COCO

SEABASS CRUDO | CLEMENTINE | COCONUTS

ENTRECÔTE 39

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350G | CHIMICHURRI SAUCE

350G ARGENTINIAN RIBEYE | CHIMICHURRI SAUCE

SCALLOPS 32

SAINT JACQUES | BEURRE BLANC | BACON DE SHIITAKÉ

SCALLOPS | BEURRE BLANC SAUCE | SHIITAKE BACON MUSHROOMS

COCHON 24

COCHON CONFIT | HOISIN | COLESLAW DE POMME & CÉLERI CHOUX

CONFITED PORK BELLY | HOISIN SAUCE | KOHLRABI & APPLE COLESLAW

CARPACCIO 29

NOIX DE SAINT-JACQUES | KIWI ROUGE | CITRON VERT | NOISETTES

SCALLOP CARPACCIO | RED KIWI | LIME | NUTS

HOUMOUS 16

BETTERAVE | TAHINI | SÉSAME & ORANGE

BEETROOT HUMMUS | TAHINI | SESAME & ORANGE

CELERI 22

CÉLERI-RAVE CONFIT | CRÈME DE CÉLERI | FREEKEH | PICKLES

CONFIT CELERIANAC | CELERY CREAM | FREEKEH | PICKLES

LOBSTER ROLL 35

CHAIR DE HOMARD | CHOUX RAVE | YUZU MAYO

LOBSTER MEAT | KOHLRABI | YUZU MAYO

GAMBAS 24

NEMS DE GAMBAS (X4), SALADE, MENTHE

GAMBAS SPRING ROLLS (X4), SALAD, MINT

BURRATA 23

BURRATA 250G | PESTO D'AGRUMES | GRAINES DE CORIANDRE | ARAGULA

250 G BURRATA | CITRUS PESTO | CORIANDER SEEDS | ROCKET SALAD

TARTARE DE BOEUF 26

FILET DE BŒUF | OS À MOELLE | JAUNE D'ŒUF CONFIT À LA TRUFFE

BEEF FILLET TARTARE | BONE MARROW | CONFIT TRUFFLE EGG YOLK

TATAKI 29

FILET DE BŒUF | SALADE D'HERBES AROMATIQUES | SAUCE PONZU

BEEF FILLET TATAKI | AROMATIC HERB SALAD | PONZU SAUCE



LES GROSSES PIÈCES

TEMPS DE CUISSON : ENVIRON 35 MINUTES

CÔTE DE BOEUF - IRISH PRIME / ± 1 KG - 105

POMMES DE TERRE GRENAILLE & SALADE MIXTE | BÉARNAISE

MIXED SALAD | BABY POTATOES | BÉARNAISE

TOMAHAWK DE COCHON / ± 500G - 49

COLESLAW DE POMME, CÉLERI & CHOUX | CHIMICHURRI

APPLE, CELERY & CABBAGE COLESLAW | CHIMICHURRI SAUCE

CHATEAUBRIAND DE BOEUF / ± 500G - 95

PURÉE A LA TRUFFE | BÉARNAISE

TRUFFLE MASHED POTATOES | BÉARNAISE

LES SIDES

PURÉE A LA TRUFFE - 9

POMMES DE TERRE GRENAILLE - 6

COLESLAW DE POMME, CÉLERI & CHOU - 6

SALADE MIXTE - 7

SNACKING

FROMAGES - 19

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

SELECTION OF AGED CHEESES

PAN CON TOMATO - 24

JAMON IBÉRICO | TOMATE À L'AIL | CROUTONS

JAMON IBÉRICO | GARLIC TOMATO | CROUTON

LES GOURMANDISES

PAVLOVA CITRON BASILIC - 12

LEMON & BASIL PAVLOVA

COOKIE À PARTAGER - 14

CHOCOLAT BLANC, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOUCHOUS, GLACE VANILLE

MILLEFEUILLE - 11

CRÈME PISTACHE, SORBET FRAMBOISE



LES VINS AU VERRE - 12CL

BLANC

MÂCON ROCHE VINEUSE

DOMAINE DES DEUX ROCHES - 2023

10

AOC MOSELLE

CHÂTEAU DE VAUX - SEPTENTRION - 2024

9

PETIT CHABLIS

DOMAINE GUILLAUME VRIGNAUD - 2023

11

RIELSING

DOMAINE TRIMBACH - RIESLING- 2022

13

VOUVRAY

PIERRE GRAVÉE - INSPIRATION BLANC 2022

10

ROUGE

BORDEAUX

CHÂTEAU MARJOSSE - 2020

10

MORGON

DOMAINE DE LEYRE LOUP - 2022

10

CROZE HERMITAGE

DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023

10

BOURGOGNE

PINOT NOIR - ARMAND HEITZ - 2023

11,50

CHINON

TEYRAS DE GRANDVAL - 2022

9

ROSÉ

IGP VAR

VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024

7

CHAMPAGNE

ADRIEN BERGÈRE - BRUT TRADITION

13

LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT

16

le vin est
arrivé en premier,
puis le plat, puis un silence.
J'ai goûté. Ils ne s'étaient
jamais vus, et pourtant...
Ils s'attendaient

LES COCKTAILS

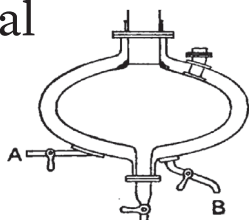
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

L'inspiration des ouvriers de Manfred (15cl) - 15

Testé dans l'ombre du comptoir, validé par les palais curieux. Laissez parler l'instinct

Cantique végétal (12cl)

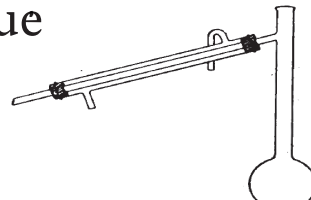
14



Liqueur de verveine, verjus, shrub citron caviar de Chartreuse, Angostura bitter, blanc d'oeuf

Verger mécanique (12cl)

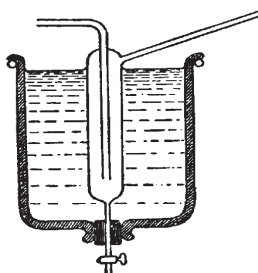
15



Calvados Roger Groult 3 ans, pomme, crème & espuma de châtaigne, citron jaune

Réchauffe coeur (11cl)

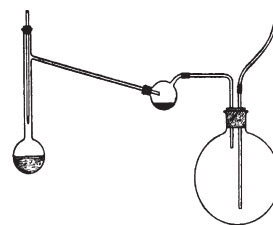
14



Mezcal Bissap spicy, sirop d'amande, Cointreau, citron vert

Pangol 3000 (9cl)

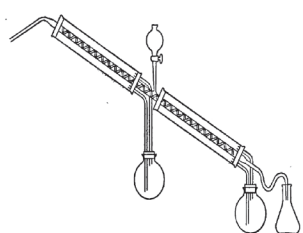
13



Cacahuète bourbonisée, liqueur de vanille de Madagascar, Angostura bitter

Cornette anti-bruit (13cl)

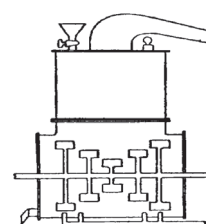
15



Chartreuse verte, liqueur de pain d'épice, jus de pomme, blanc d'oeuf

Adieu Rondelart (10cl)

14



Gin Mare infusé à la figue & à la vanille, Cointreau, sirop de miel & figue, verjus, bitter noix

Catapulte à brenneke (12cl)

14



Havana club 7, shrub vanille Curaçao, cranberry, citron vert, blanc d'oeuf

Observation florale - Sans alcool*

(13cl)

11



Artonic fresh bloom, sirop de fleur de sureau, espuma d'orgeat, citron jaune, ginger beer



BIÈRES

LES PRESSIONS

CINEY BLONDE 25CL | 4,5
CINEY BLONDE 50CL | 9
HOPPY ROAD HAZY RIDER 25CL | 4,5
HOPPY ROAD HAZY RIDER 50CL | 9

LES BOUTEILLES

FRANZISKANER WEISSBIER 50CL | 9,5
BITTBURGER 50CL | 9,5

APÉRITIFS

SPRITZ - 20CL

CAMPARI SPRITZ | 12
SAINT GERMAIN SPRITZ | 12
CHAMBORD SPRITZ | 12
LIMONCELLO SPRITZ | 12
APÉROL SPRITZ | 12
ITALICUS SPRITZ | 12

KIRS 12CL

CASSIS (LOCAL) | 8
MIRABELLE (LOCAL) | 8
MÛRE (LOCAL) | 8
PÊCHE (LOCAL) | 8



LES SPIRITUEUX

EAUX DE VIE - 4CL

Distillerie hagmeyer
FRAMBOISE D'ALSACE | 12
POIRE WILLIAM | 12

Distillerie Mélanie
MIRABELLE DE LORRAINE
CACHET ROUGE | 13
MIRABELLE DE LORRAINE
CACHET OR | 13

Distillerie brana
PRUNE | 16
FRAMBOISE | 19

VODKAS - 4CL

ABSOLUT ELYX | 12
BÉLVÈDERE | 13
GREYGOOSE L'ORIGINAL | 14

DIGESTIFS - 4CL

GET 27/GET 31 | 9
MENTHE PASTILLE | 9
FERNET BRANCA | 9
AMARETTO DISARONNO | 9
LIMONCELLO | 9
ITALICUS | 11
ABSINTHE | 10
BAILEY'S | 9

TEQUILA MEZCAL - 4CL

CASAMIGOS BIANCO | 11
CASAMIGOS REPOSADO | 12
CLASE AZUL REPOSADO | 40
CLASE AZUL GOLD | 50
CLASE AZUL PLATA | 29
DEL Maguey de Puebla | 21
CODIGO BLANCO | 15
CODIGO ROSA | 17
CODIGO REPOSADO | 18

*Recommandée
du Mexique
par ce bon vieux
Fritz...*

*+ 10cl limonade
à la Rose*



LES SPIRITUEUX

COGNAC - 4CL

MARTELL VSOP RED BARREL | 12
MARTELL XO | 46
MARTELL L'OR DE JEAN MARTELL | 140/280
HENNESSY VS | 12
HENNESSY PARADIS | 215
LOUIS XIII | 150/300

ARMAGNAC - 4CL

VEUVE GOUDOULIN
1969 | 150
1988 | 23, 1989 | 25, 1990 | 25, 1993 | 21
2000 | 19, 2005 | 16

CALVADOS - 4CL

ROGER GROULT 3 ANS | 8
ROGER GROULT 8 ANS | 9
ROGER GROULT 25 ANS D'ÂGE SINGLE CASK | 12
ROGER GROULT VÉNÉRABLE | 15
ROGER GROULT RÉSERVE ANCESTRALE | 18

*→ Pour ma
Centrifugeuse
à chagrins
d'amour*

CHARTREUSE - 4CL

CHARTREUSE JAUNE | 10
CHARTREUSE VERT | 11
CHARTREUSE MOF | 12
CHARTREUSE 9 CENTENAIRES | 18
LIQUEUR D'ÉLIXIR | 15



LES SPIRITUEUX

GINS - 4CL

MONKEY 47 | 12
BROCKMANS | 11
BOMBAY SAPHIR | 10
HENDRICKS | 12
TANQUERAY TEN | 11
GIN MARE | 13

Accompagnement 20cl - 3
limonade Rose, yuzu tonic, cucumber tonic, tonic Fentiman's

RHUMS - 4CL

BUMBU XO | 10
THE KRAKEN BLACK SPICED | 8
DICTATOR 12 ANS | 10
LA HECHICERA | 10
ZACAPA XO | 28
SOLERA 25 | 32

WHISKIES - 4CL

ABERLOUR 12 ANS | 12
CHIVAS REGAL XV | 14
TALISKER | 12
NIKKA FROM THE BARREL | 12
LAGAVULIN 16 ANS | 24

*Gin au câpres + un blanc cointreau
à vanille ?
40 1 gousses seulement ⊕ Beurre
de cacao
+ Vermouth*



LES SANS-ALCOOLS

SIROPS

Sélection de sirops de Manfred

EAUX 33CL & SIROP | 4
LIMONADE 33CL & SIROP | 5

↳ à la Rose

SODAS

COCA COLA 33CL | 5
COCA COLA ZÉRO 33CL | 5
ICE TEA MAISON 25CL | 5
PERRIER 33CL | 5
ORANGINA 33CL | 5
LIMONADE 20CL | 5
TONIC FENTIMAN'S 20CL | 5
REDBULL 25CL | 5

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA, RISTRETTO | 3
DOUBLE EXPRESSO, ALLONGÉ | 4
CAPPUCCINO | 4
CHOCOLAT CHAUD | 4
THÉ GREENMA (LOCAL) | 4
INFUSION GREENMA (LOCAL) | 4

EAUX

EVIAN 1L | 8
CHATELDON 70CL | 8

LES JUS - 25CL

Les Vergers partagés de Lorraine

JUS DE POMMES (LOCAL) | 6
NECTAR DE RHUBARBE
(LOCAL) | 6
NECTAR DE MIRABELLES
(LOCAL) | 6

*↳ du pain
à l'alambic pour
en extraire
l'essence*