



LIVRE DE TABLE  
DES MATÉRIAUX LIQUIDES





# LA MAISON DE MANFRED

Cuisine intuitive de voyage

Ici, on ne vient pas seulement dîner.  
On entre dans un cabinet de curiosités.

Perchée au neuvième étage, la Maison de Manfred est une escale suspendue entre ciel et ville. Un lieu où chaque assiette évoque un voyage, chaque cocktail un souvenir, chaque détail la minutie de Manfred.

Le midi, l'expérience est fluide et contemporaine.  
Une carte qui évolue au fil des saisons, autour d'un menu en deux ou trois choix.  
L'essentiel, sans superflu.

Le soir, le lieu change de rythme.  
Le bar à cocktails devient un terrain d'exploration. Les créations signatures dialoguent avec des assiettes inspirées des voyages de Manfred.

L'idée est simple : partager.  
Une à deux assiettes par personne, à déposer au centre de la table.  
Découvrir ensemble... ou savourer pour soi.

Les propositions végétariennes ne sont jamais une alternative.  
Elles sont imaginées selon le marché, l'inspiration et les envies du moment.

Maison Heler est une oeuvre d'art habitable imaginée par Philippe Starck. Une maison posée sur un monolithe de neuf étages, un rêve suspendu entre terre et ciel, né de l'histoire de Manfred Heler.

Ce que vous tenez entre les mains n'est pas une carte.  
C'est un carnet de voyage ouvert.



# MENU DE LA SEMAINE

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

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

ASPERGES, MORILLES, COMTÉ

ASPARAGUS, MOREL MUSHROOMS, COMTÉ CHEESE

OU

CEVICHE DE DORADE, LECHE DE TIGRE, CITRON VERT

SEA BREAM CEVICHE, LECHE DE TIGRE, LIME

---

ONGLET GRILLÉ, POIS CASSÉS JAUNES, RATATOUILLE PRINTANIÈRE,  
JUS DE VIANDE CORSÉ

GRILLED HANGER STEAK, YELLOW SPLIT PEAS, SPRING RATATOUILLE, RICH MEAT JUS

OU

FILET DE TURBOT RÔTI, ASPERGES VERTES ET BLANCHES, SAUCE  
CHAMPAGNE

ROASTED TURBOT FILLET, GREEN AND WHITE ASPARAGUS, CHAMPAGNE SAUCE

---

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS

SPECULOOS CHEESECAKE

OU

SOUPE DE FRAISES AU BASILIC

STRAWBERRY SOUP WITH BASIL

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€

# LES COCKTAILS

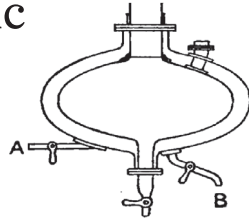
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

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

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

### Lénoire & Blanc (12cl)

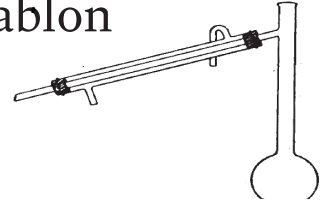
15



Chartreuse Vert, jus de maracuja, sirop de fraise, jus de citron vert, bitter rhubarbe, blanc d'œuf

### Cacahuète du Sablon (10cl)

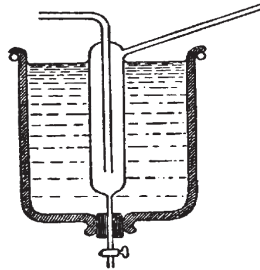
15



Whiskey bourbon, sirop d'érable, sirop popcorn, jus de citron jaune, Angostura bitters, poivre

### Le Pandan (12cl)

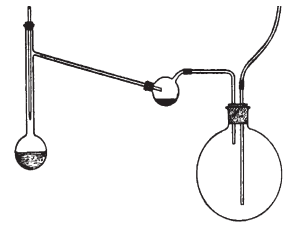
14



Rhum Havana 3 infusé au pandan, vin de prune, shrub poire-amande, jus de citron jaune

### Expérience B.B (10cl)

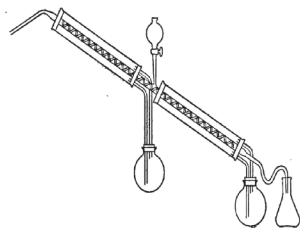
13



Amaretto, liqueur de vanille, verjus, jus de maracuja, tequila piment, fleur de sureau, blanc d'œuf

### L'escalier Dentaire (12cl)

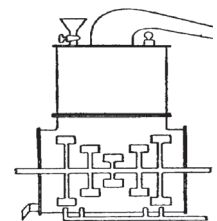
15



Tequila blanco, Aperol, sirop de fraise, Prosecco, verjus, barbe à papa

### Pomade Venimeuse (11cl)

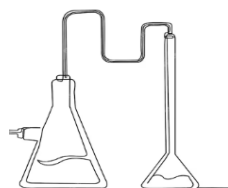
14



Liqueur de beurre, sirop de fraise, sirop de rhubarbe, verjus, jaune d'œuf

### Etoile du Jura (10cl)

14



Tequila Blanco, tequila reposado, Limoncello, Verjus, sirop d'agave

### Tornade # 8 1 6 - Sans alcool\*

(12cl)

13



Gin beefeater, Cointreau, Sirop de Mirabelle, Jus de Rhubarbe, Verjus, Espuma de Mirabelle  
\*Gin sans alcool



# LES VINS AU VERRE - 12CL

## BLANC

### SAINT-JOSEPH

DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023

14

### AOC MOSELLE

CHÂTEAU DE VAUX - SEPTENTRION - 2024

9

### PETIT CHABLIS

DOMAINE GUILLAUME VRIGNAUD - 2023

11

### IGP VAR

DOMAINE DES MAPLIERS - ABBACUS - 2024

9

### VOUVRAY

PIERRE GRAVÉE - INSPIRATION BLANC 2022

10

## ROUGE

### AOC MOSELLE

CHÂTEAU DE VAUX, LES CLOS - 2023

10

### FLEURIE

DOMAINE DE LEYRE LOUP - 2023

10

### CROZE HERMITAGE

DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023

12

### BOURGOGNE

PINOT NOIR - ARMAND HEITZ - 2023

11,50

### CAHORS

BOIS CARMIN, VALÉRIE COURRÈGES - 2022

8

## ROSÉ

### CÔTE DE PROVENCE

CHATEAU LEOUBE - 2024

7

## CHAMPAGNE

ADRIEN BERGÈRE - BRUT TRADITION

13

LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT

16

*de 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*



# LE SNACKING

À PARTIR DE 12H

## BURRATA | 23

BURRATA 250G | PESTO D'AGRUMES | GRAINES DE CORIANDRE | ARAGULA  
250 G BURRATA | CITRUS PESTO | CORIANDER SEEDS | ROCKET SALAD

## HOUMOUS | 16

BETTERAVE | TAHINI | SÉSAME & ORANGE  
BEETROOT HUMMUS | TAHINI | SESAME & ORANGE

## 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





# LE 4HEURES DE MANFRED

DE 16H À 18H

## LA VITRINE DES GOURMANDISES

TARTE AUX FRUITS | 6

PÂTE FINE,  
FRUITS DE SAISON

CARROT CAKE | 7

GÂTEAU AUX CAROTTES, ÉPICES  
DOUCES, GLAÇAGE CREAM  
CHEESE

CAKE PISTACHE | 6

CAKE MOELLEUX, GRAINES  
DE CHIA, AMANDES

COOKIE À PARTAGER | 14

CHOCOLAT BLANC, CARAMEL  
BEURRE SALÉ, CHOUCHOUS

CAKE CITRON PAVOT | 6

ZESTE DE CITRON FRAIS  
GLAÇAGE ACIDULÉ

CROQUE À LA TRUFFE | 10

PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE  
FONDANT, TRUFFE

BANANA BREAD | 6

GÂTEAU À LA BANANE, PÉPITES  
DE CHOCOLAT NOIR

AVOCADO TOAST | 11

PAIN GRILLÉ, AVOCAT MÛR  
OEUF PARFAIT, TOMATE





# CARTE DU SOIR

ONLY FOR DINER

## CRUDO 24

CRUDO DE BAR | CLEMENTINES | COCO  
SEABASS CRUDO | CLEMENTINE | COCONUTS

## CARPACCIO 29

NOIX DE SAINT-JACQUES | KIWI ROUGE | CITRON VERT | NOISETTES  
SCALLOP CARPACCIO | RED KIWI | LIME | NUTS

## TATAKI - 29

FILET DE BŒUF | SALADE D'HERBES AROMATIQUES | SAUCE PONZU  
BEEF FILLET TATAKI | AROMATIC HERB SALAD | PONZU SAUCE

## CELERI - 22

CÉLERI-RAVE CONFIT | CRÈME DE CÉLERI | FREEKEH | PICKLES  
CONFIT CELERIAC | CELERY CREAM | FREEKEH | PICKLES

## LOBSTER ROLL - 35

CHAIR DE HOMARD | CHOUX RAVE | YUZU MAYO  
LOBSTER MEAT | KOHLRABI | YUZU MAYO

## SCALLOPS - 32

SAINT JACQUES | BEURRE BLANC | BACON DE SHIITAKÉ  
SCALLOPS | BEURRE BLANC SAUCE | SHIITAKE BACON MUSHROOMS

## 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

## COCHON - 24

COCHON CONFIT | HOISIN | COLESLAW DE POMME & CÉLERI CHOUX  
CONFITED PORK BELLY | HOISIN SAUCE | KOHLRABI & APPLE COLESLAW

## ENTRECÔTE - 39

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350G | CHIMICHURRI SAUCE  
350G ARGENTINIAN RIBEYE | CHIMICHURRI 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

# LES GOURMANDISES

---

## PAVLOVA CITRON BASILIC - 12

LEMON & BASIL PAVLOVA

## COOKIE À PARTAGER - 14

CHOCOLAT BLANC, CAMEL BEURRE SALÉ, CHOUCHOUS, GLACE VANILLE

## BAKLAVA - 11

PISTACHE, STRACIATELLA, AMANDES, FLEUR D'ORANGER



# BIÈRES

---

## LES PRESSIONS

CINEY BLONDE 25CL | 4,5  
CINEY BLONDE 50CL | 9  
FISCHER ROSÉ 25CL | 4,5  
FISCHER ROSÉ 50CL | 9

## LES BOUTEILLES

FRANZISKANER WEISSBIER 50CL | 9,5  
BITTBURGER 50CL | 9,5  
BITTBURGER 0% 50CL | 8,5

# 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 hagemeyer  
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  
ABRICOT DU ROULOT | 10

## 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

*Ramenée  
du Mexique  
par ce bon vieux  
Fritz...  
+ 10 cl 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 GOUDOU LIN  
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  
Centrifugation  
à chagrins  
d'amour*

## CHARTREUSE - 4CL

CHARTREUSE JAUNE | 10  
CHARTREUSE VERT | 11  
CHARTREUSE MOF | 12  
CHARTREUSE 9 CENTENAIRES | 18  
LIQUEUR D'ÉLIXIR | 15  
CHARTREUSE JAUNE SANTA TECLA 2021 | 28



# LES SPIRITUEUX

---

## GINS - 4CL

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

Accompagnement 2ocl - 3  
limonade Rose, yuzu tonic, cucumber tonic, tonic Fentiman's

## RHUMS - 4CL

BUMBU XO | 10  
THE KRAKEN BLACK SPICED | 8  
DICTATOR 10 ANS | 10  
LA HECHICERA | 10  
ZACAPA XO | 28  
OPHTIMUS 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 l'orange ?  
40 à goûter seulement  
⊕ Beurre  
de cacao  
+ Vermouth*



# LES SANS-ALCOOLS

## SIROPS

Sélection de sirops de Manfred

EAUX 33CL & SIROP | 4  
LIMONADE 25CL & 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 PHOENIX 25CL | 5  
LIMONADE À LA ROSE | 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