



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

CARPACCIO DE BAR, GRENADE, CORIANDRE ET PIMENT DOUX

SEA BASS CARPACCIO, POMEGRANATE, CORIANDER AND MILD CHILI PEPPER

OU

CECINA DE BŒUF, ARTICHAUTS GRILLÉS ET PARMESAN

BEEF CECINA, GRILLED ARTICHOKE AND PARMESAN CHEESE

FILET DE VEAU RÔTI, POLENTA CRÉMEUSE, GIROLLES ET JUS RÉDUIT

ROASTED VEAL FILLET, CREAMY POLENTA, CHANTERELLE MUSHROOMS AND REDUCED JUS

OU

FILET DE MAIGRE, AUBERGINE FUMÉE, YAOURT CITRONNÉ ET SAUCE
VIERGE

MEAGRE FILLET, SMOKED EGGPLANT, LEMON YOGURT AND VIRGIN SAUCE

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

RED BERRY PAVLOVA

OU

TARTE CHOCOLAT NOISETTE

CHOCOLATE AND HAZELNUT TART

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€

LES COCKTAILS

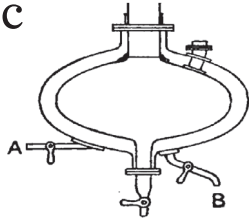
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

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)

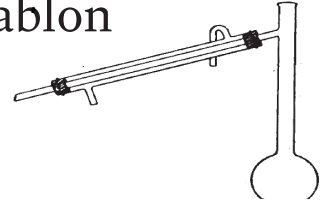
15



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

Cacahuète du Sablon (10cl)

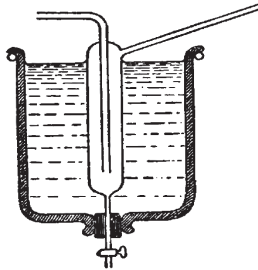
15



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

Le Pandan (12cl)

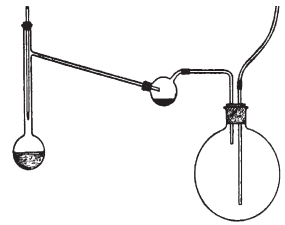
14



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

Expérience B.B (10cl)

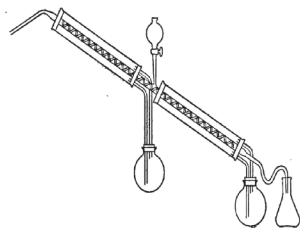
13



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

L'escalier Dentaire (12cl)

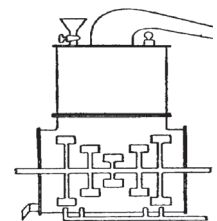
15



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

Pomade Venimeuse (11cl)

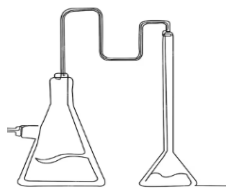
14



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 - LES GRYPHÉES - 2024 10

AOC PETIT CHABLIS

DOMAINE GUILLAUME VRIGNAUD 11

IGP VAR

DOMAINE DES MAPLIERS - ABBACUS - 2024 9

AOP CHINON

TEYRAS DE GRANDVAL - TEYRAS CHENIN - 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 - DOMAINE THEVENARD - 2023 12

CAHORS

BOIS CARMIN, VALÉRIE COURRÈGES - 2022 8

ROSÉ

IGP VAR

VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 8

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

TARTARE DE THON - 24

THON | KIWI JAUNE | MENTHE | NOISETTES

TUNA | YELLOW 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 | CHOIX RAVE | YUZU MAYO

LOBSTER MEAT | KOHLRABI | YUZU MAYO

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 33CL | 6,5
BITTBURGER 0% 33CL | 5,5

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 4*



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 | 50
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 12 ANS | 10
LA HECHICERA | 10
ZACAPA XO | 28
OPHTIMUS SOLERA 25 | 32

WHISKIES - 4CL

ABERLOUR 10 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 gousse 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