



MAISON HELLER



MENU DE LA SEMAINE

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

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

TARTARE DE BŒUF, JAUNE OEUF CONFIT

BEEF TARTARE, CONFIT EGG YOLK

OU

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHÂTAIGNES, HUILE DE NOISETTE TRUFFE

PUMPKIN VELOUTÉ, CHESTNUTS, HAZELNUT OIL, TRUFFLE

DOS DE CABILLAUD RÔTI, CÉLERI, BEURRE NOISETTE

ROASTED COD, CELERIAC, BROWN BUTTER

OU

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, POLENTA CRÉMEUSE, OIGNONS GRELOTS

BRAISED BEEF CHEEK, CREAMY POLENTA, PEARL ONIONS

TARTE FINE AUX POMMES

THIN APPLE TART

OU

CHOCOLAT, PRALINÉ, CARAMEL

CHOCOLATE, PRALINE, CARAMEL

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€



LE SNACKING

À PARTIR DE 12H

BURRATA | 23

BURRATA 250G | ABRICOTS CONFITS | PESTO | ROQUETTE | PICKLES

250 G BURRATA | CONFIT APRICOTS | PESTO | ARUGULA | PICKLES

HOUMOUS | 16

POIS CHICHE | TAHINI | SÉSAME & ORANGE

CHICKPEAS | TAHINI | SESAME & ORANGE

FROMAGES | 19

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

SELECTION OF AGED CHEESES

PAN CON TOMATO | 24

PAIN GRILLÉ | TOMATE | HUILE D'OLIVE | JAMBON IBÉRIQUE

TOASTED BREAD | TOMATO | OLIVE OIL | IBERIAN HAM





CARTE DU SOIR

ONLY FOR DINER

CEVICHE 24

POISSON DU JOUR | LECHE DE TIGRE | PÊCHE | CITRON VERT | GRENADE
CATCH OF THE DAY | LECHE DE TIGRE | PEACH | LIME | POMEGRANATE

TATAKI 26

THON | AVOCAT | SÉSAME | PONZU | WASABI
TUNA | AVOCADO | SESAME | PONZU | WASABI

VITELLO TONNATO 26

VEAU ROSÉ | SAUCE AU THON | CÂPRES À QUEUE | PARMESAN
VEAL | TUNA SAUCE | CAPER BERRIES | PARMESAN CHEESE

AUBERGINE 23

AUBERGINE RÔTIE | BABA GANOUSH | FREEKEH | GRENADE
ROASTED EGGPLANT | BABA GANOUSH | FREEKEH | POMEGRANATE

POIREAU 22

POIREAU LAQUÉ AU MISO | SÉSAME | HUILE DE CIBOULETTE
MISO-GLAZED LEEK | SESAME | CHIVE OIL

TARTARE DE BOEUF 26

FILET DE BŒUF | TRUFFE D'ÉTÉ | JAUNE D'ŒUF CONFIT | PICKLES
BEEF FILLET TARTARE | SUMMER TRUFFLE | CONFIT EGG YOLK | PICKLES

POULPE 29

POULPE GRILLÉ | FENOUIL | CHORIZO | POIS CHICHES | CITRON CONFIT
GRILLED OCTOPUS | FENNEL | CHORIZO | CHICKPEAS | PRESERVED LEMON

RIGATONI 44

RIGATONI | CITRON | CAVIAR | POUTARGUE
RIGATONI | LEMON | CAVIAR | BOTTARGA

LOBSTER ROLL 35

CHAIR DE HOMARD | MAYONNAISE AU CITRON | CHIPOTLE | PICKLES
CONCOMBRE
LOBSTER MEAT | LEMON CHIPOTLE MAYONNAISE | PICKLES | CUCUMBER

ENTRECÔTE 39

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350 G | BÉARNAISE AU SIPHON
350 G ARGENTINIAN RIBEYE | ESPUMA BÉARNAISE



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

HARICOTS BEURRE | CHIMICHURRI

YELLOW WAX BEANS | CHIMICHURRI SAUCE

CHATEAUBRIAND DE BOEUF / ± 500G - 95

PURÉE A LA TRUFFE | BÉARNAISE

TRUFFLE MASHED POTATOES | BÉARNAISE

LES SIDES

HARICOTS BEURRE / YELLOW WAX BEANS - 7

COURGETTES PERSILLÉES / PARSLEY ZUCCHINI - 6

PURÉE À LA TRUFFE / TRUFFLE MASHED POTATOES - 10

SALADE MIXTE / MIXED SALAD - 7

LES GOURMANDISES

FRAISE MELBA - 11

FRAISES FRAÎCHES | FRAISES AU SIROP | GEL FRAISE | CHANTILLY | SORBET FRAISE | MERINGUE

FRESH STRAWBERRIES | STRAWBERRIES IN SYRUP | STRAWBERRY GEL | WHIPPED CREAM

STRAWBERRY SORBET | MERINGUE

BROWNIE - 14

CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ | NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES | CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR À LA

TONKA | GLACE VANILLE TONKA

LIGHT PRALINE CREAM | CARAMELIZED PECANS | DARK CHOCOLATE & TONKA CRÉMEUX | VANILLA & TONKA

ICE CREAM

TIRAMISU MANFRED - 11

BISCUIT CUILLÈRE AU CAFÉ ET À L'AMARETTO | MOUSSE MASCARPONE MINUTE | CACAO

CRUMBLE AU CHOCOLAT



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

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE CHANTAL LESCURE - 2023 12

CAHORS

BOIS CARMIN, VALÉRIE COURRÈGES - 2022 8

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

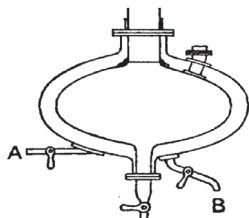
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

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

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

Manfred BIS (10cl)

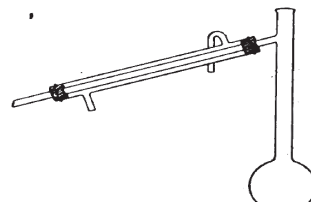
15



Cognac Frapin infusé vanille, jus de maracuja, bitter orange, espuma talisker poivré

Coriander gène (10cl)

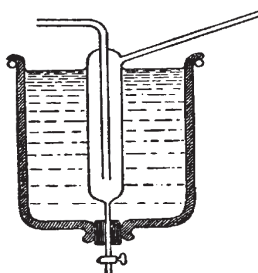
15



Suze infusée à la vanille, liqueur d'ananas giffard, jus d'ananas, coriandre

Adieu Josette (18cl)

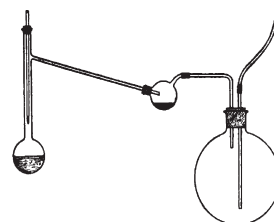
14



Liqueur de Pomme verte Cartron, Guacamole, sirop de rhubarbe, citron vert

Retour du Niou (10cl)

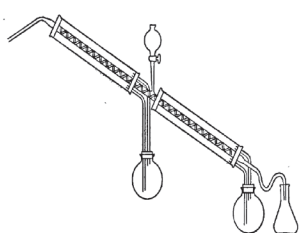
14



Sake, Liqueur de Yaourt, Verjus, sirop de vanille

Toaster du Greta (10cl)

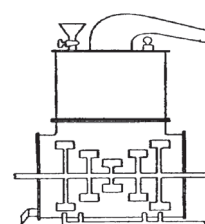
15



Pisco infusé à la brioche, liqueur de pêche, Lillet blanc, verjus, sirop umé

Barbecue Perpétuel (10cl)

15



Mezcal Vida Del Maguey, Midori citron vert, simple sirop, bitter curry

Pendule Analogique (12cl)

14



Vodka Absolut, liqueur de violette, Lavande, fleur de sureau, citron vert, blanc d'oeuf

Laborantin V 2 - Sans alcool*

(17cl)

12



Jus de goyave, Shrub au Pandan, citron vert, Fève Tonka

*Supp : Gin infusée Vanille 3€



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
LIMONCÈ 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
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
DON JULIO 1942 | 40
DEL Maguey de Puebla | 21
CODIGO BLANCO | 15
CODIGO ROSA | 17
CODIGO REPOSADO | 18

*Ramennée
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 | 50
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
Centufo...
à chagrins
d'amour*

CHARTREUSE - 4CL

CHARTREUSE JAUNE | 10
CHARTREUSE VERTE | 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 SAPPHIRE | 10
HENDRICKS | 12
TANQUERAY TEN | 11
GIN MARE | 13

Accompagnement 20cl - 3

Fentiman's : Limonade rose, yuzu tonic, cucumber tonic, Indian tonic

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
ROYAL SALUTE 21 ANS | 42

*Gin au câpres + un blanc cointreau
à l'orange ?
40 1 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 20CL | 4,5
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



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.