

LIVRE DE TABLE
DES MATÉRIAUX LIQUIDES

MAISON HELER



MENU DE LA SEMAINE

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

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

BURRATA D'HIVER, POIRES CONFITES, PESTO D'AGRUMES ROQUETTE

WINTER BURRATA, CONFIT PEARS, CITRUS PESTO, ROCKET

OU

CRUDO DE BAR, KUMQUAT CONFIT, HUILE DE PIMENT, CITRON VERT

SEA BASS CRUDO, CANDIED KUMQUAT, CHILLI OIL, LIME

FILET DE MAIGRE SNACKÉ, CRÉMEUX DE CAROTTE À L'ORANGE BEURRE BLANC AU CURRY VERT, FENOUIL

SEARED MEAGRE FILLET, CARROT AND ORANGE PURÉE, GREEN CURRY BEURRE BLANC, FENNEL

OU

MIGNON DE VEAU RÔTI, ÉMULSION DE BISQUE DE HOMARD GIROLLES

ROASTED VEAL TENDERLOIN, LOBSTER BISQUE EMULSION, CHANTERELLE MUSHROOMS

TARTE AU FROMAGE BLANC ET AUX COINGS

Fromage blanc and quince tart

OU

PANNA COTTA FINE AU CAFÉ, CRUMBLE DE COOKIES MOUSSE AU BAILEYS

DELICATE COFFEE PANNA COTTA, COOKIE CRUMBLE, Baileys foam

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LE SNACKING

À PARTIR DE 12H

BURRATA | 23

BURRATA 250G | POIRES CONFITES | 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 TOMATE | 24

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

TOASTED BREAD | TOMATO | OLIVE OIL | IBERIAN HAM

PAN CON TOMATE | 24

PAIN GRILLÉ | TOMATE | HUILE D'OLIVE | CECINA

TOASTED BREAD | TOMATO | OLIVE OIL | CURED CECINA BEEF

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



CARTE DU SOIR

ONLY FOR DINER

CEVICHE 24

PÊCHE DU JOUR | LECHE DE TIGRE | CLEMENTINE | CITRON VERT | YUZU

CATCH OF THE DAY | LECHE DE TIGRE | CLEMENTINE | LIME | YUZU

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

BUTTERNUT 23

BUTTERNUT RÔTI | MISO BLANC | LABNEH AU SÉSAME | FREEKEH AMANDES | PICKLES

ROASTED BUTTERNUT | WHITE MISO | SESAME LABNEH | FREEKEH | ALMONDS | PICKLES

POIREAU 22

POIREAU LAQUÉ AU MISO | SÉSAME | HUILE DE CIBOULETTE

MISO-GLAZED LEEK | SESAME | CHIVE OIL

TARTARE DE BOEUF 26

FILET DE BŒUF | JAUNE D'ŒUF CONFIT À LA TRUFFE | PICKLES PAIN TOASTÉ

BEEF FILLET TARTARE | TRUFFE CONFIT EGG YOLK | PICKLES | TOASTED BREAD

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 | YUZU MAYO | PICKLES | CELERI

LOBSTER MEAT | YUZU MAYO | PICKLES | CELERIAC

ENTRECÔTE 39

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350 G | BÉARNAISE AU SIPHON

350 G ARGENTINIAN RIBEYE | ESPUMA BÉARNAISE

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LES GROSSES PIÈCES

TEMPS DE CUISSON : ENVIRON 35 MINUTES

TOMAHAWK 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
BUTTERNUT RÔTI, SAUGE / ROASTED BUTTERNUT, SAGE - 7
PURÉE À LA TRUFFE / TRUFFLE MASHED POTATOES - 10
SALADE MIXTE / MIXED SALAD - 7

LES GOURMANDISES

LE BABA - 11

BABA AU RHUM | CRÈME MASCARPONE VANILLE | CONFIT EXOTIQUE | RHUM AMBRÉ |

RUM BABA | VANILLA MASCARPONE CREAM | EXOTIC FRUIT CONFIT | AGED DARK RUM

BROWNIE - 14

CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ | NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES | 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

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS

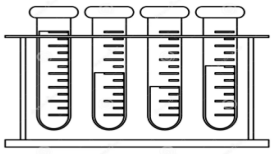
LES COCKTAILS

LES GRANDS CLASSIQUES ONT AUSSI LEUR PLACE DANS NOTRE LABORATOIRE !

SERVIS DANS LES RÈGLES DE L'ART OU REVISITÉS PAR NOS BARMANS CHIMISTES

HIVER 2026 -

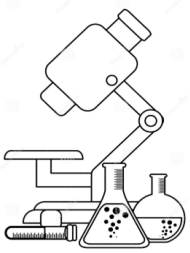
TOUT PART D'UNE INVENTION OUBLIÉE DE MANFRED, RETROUVÉE DANS SES MANUSCRITS : LE TRANSMUTATEUR CHRONOLOGIQUE DES FLUIDES OU PLUS SIMPLEMENT, UNE MACHINE À TÉLÉPORTER DES TRUCS LIQUIDES



TRIO DE NEGRONI 16. 9cl

Florence, 1919. Un comte détourne l'Americano en y ajoutant du gin. Manfred tente de reproduire l'expérience, mais sa machine déraille. Trois continents se rencontrent : la truffe du Périgord, le shiitaké d'Asie et le mezcal du Mexique.

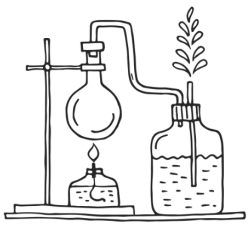
- Beefeater infusé à la truffe
- Suze à la vanille
- Lillet Blanc
- Four Roses au shiittaké
- Vermouth rouge
- Campari
- Mezcal Del Maguey Vida
- Tequila Codigo 1530 bianco
- Campari infusé cacao



LE FUMOIR 16. 10 cl

Fécamp, 1863. Manfred pousse la porte du fumoir d'Alexandre Le Grand. Entre volutes de cigare et verres de Bénédictine, les secrets des moines refont surface. Une histoire où la légende se mêle délicieusement à la réalité.

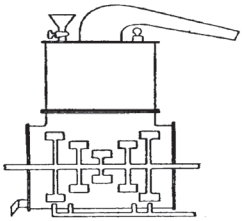
- Calvados infusé au cigare Don Thomas
- Bénédictine
- Vermouth rouge
- Vanille



SANG ET SUCRE 16. 11 cl

Montargis, 1630. Manfred découvre une douceur inventée pour séduire : la praline rose. Mais sa machine l'expédie aussitôt dans une arène espagnole. Entre sucre et passion, l'amour devient un duel dont personne ne sort vraiment.

- Gin Nordés infusé à la praline rose
- H. Theoria Amour Matador
- Sirop orgeat
- Verjus



LE BERGER 15. 8 cl

Roquefort-sur-Soulzon, 1070. Un berger abandonne son pain et son fromage pour courir après une bergère. Lorsqu'il revient, la cave a fait son œuvre. Manfred découvre qu'en amour comme en cuisine, le temps réserve parfois de belles surprises.

- Beefeater infusé au roquefort
- Vermouth extra-dry
- Shrub de coing
- Air coing



SEIGNEUR DES MIRACLES 15. 14 cl

Lima, XVIIe siècle. Manfred se retrouve au milieu d'une procession dédiée au Seigneur des Miracles. Entre traditions péruviennes et influences portugaises, le pisco rencontre le porto. Un voyage inattendu où deux cultures se retrouvent dans un verre.

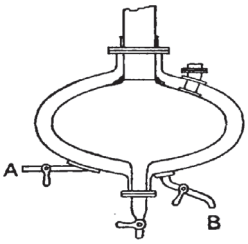
- Pisco demonio Quebranta
- Porto Barros
- Vanille
- Jaune d'oeuf
- Lait
- Cannelle

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



L'INSPIRATION DES OUVRIERS DE MANFRED 17.

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



KAMI 14.

8 cl

Au Japon, Manfred découvre une tradition : offrir aux esprits de la terre les premières récoltes. Entre carotte et sésame, il rapporte un rituel oublié. Un verre qui célèbre la nature, l'abondance et la gratitude.

- Vodka Absolut aux épluchures de carotte
- Cordial de carotte
- Espuma de sésame



LA CARGAISON 16.

12cl

Goa, XVIIe siècle. Manfred débarque au milieu des navires portugais chargés de marchandises venues d'ailleurs. Entre banane, épices et piment les saveurs se mélangent. Une cargaison inattendue qui va bouleverser les habitudes et réveiller les papilles.

- Havanna 3 ans infusé curry
- Liqueur de Falernum
- Jus d'ananas
- Citron vert
- Espuma banane et rose
- Poivre long

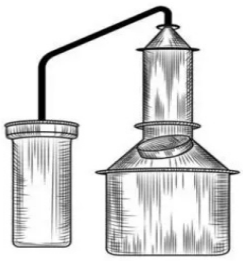


SOUVENIR PARTAGÉ 27.

20cl / 2 pers.

Quelque part entre Istanbul et les palais d'Orient, Manfred découvre le baklava. Miel, fruits secs et pâte croustillante se partagent autour d'une table. Il en garde un souvenir gourmand, celui des voyages qui rapprochent

- Four Roses infusé à la pistache
- Disaronno
- Pistache
- Miel
- Fleur d'oranger



JET LAG TEMPOREL Ø ALCOOL* 12.

15 cl

Manfred a traversé trop de siècles sans jamais remettre sa montre à l'heure. Son estomac est resté à Tokyo, sa tête s'est arrêtée à Lima. Entre douceur et piquant, un cocktail pour recaler les horloges.

- Shrub miso-wasabi
- Purée de noix de coco
- Thé glacé

*Add Tequila reposado & Saké 5€



LA CARAVANE Ø ALCOOL* 12.

13 cl

Au Moyen Âge, Manfred croise une caravane chargée d'épices venues d'Orient. Il y découvre la cardamome, qu'il associe à une poire des vergers européens. Deux mondes se rencontrent dans un verre, entre douceur et voyage.

- Gin sans alcool
- Purée de poire
- Cardamome
- Jus de citron jaune

*Add Gin Beefeater 4€



LES VINS AU VERRE - 12CL

BLANC

SAINT-JOSEPH
DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023 — 14

AOC MOSELLE
CHÂTEAU DE VAUX - SEPTENTRION - 2025 — 11

AOC PETIT CHABLIS
DOMAINE GUILLAUME VRIGNAUD — 11

RIESLING
DOMAINE TRIMBACH - RÉSERVE - 2023 — 12

VOUVRAY
PIERRE GRAVÉE - INSPIRATION - 2022 — 14

ROUGE

AOC MOSELLE
CHÂTEAU DE VAUX, LES CLOS - 2023 — 10

MORGON
DOMAINE DE LEYRE LOUP - 2023 — 10

CROZE HERMITAGE
DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023 — 12

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
DOMAINE CHANTAL LESCURE - 2023 — 12

CHINON
TEYRAS DE GRANDVAL - 2023 — 9

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

ROSÉ

IGP VAR
VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 — 7

CHAMPAGNE

ADRIEN BERGÈRE - BRUT TRADITION — 13

LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT — 16

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



BIÈRES

LES PRESSIONS

CINEY BLONDE 25CL | 4,5
CINEY BLONDE 50CL | 9
HAZY RIDER IPA 25CL | 4,5
HAZY RIDER IPA 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
ABRICOT SPRITZ | 12

KIRS 12CL

CASSIS | 8
MIRABELLE | 8
MÛRE | 8
PÊCHE | 8

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LES SPIRITUEUX

EAUX DE VIE - 4CL

Distillerie hagmeyer

FRAMBOISE D'ALSACE | 12
POIRE WILLIAMS | 12

Distillerie Mélanie

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

Distillerie brana

PRUNE | 16
FRAMBOISE | 19

VODKAS - 4CL

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

DIGESTIFS - 4CL

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

TEQUILA MEZCAL - 4CL

CASAMIGOS BLANCO | 11
CASAMIGOS REPOSADO | 12
CLASE AZUL REPOSADO | 40
CLASE AZUL GOLD | 50
CLASE AZUL PLATA | 29
DON JULIO 1942 | 40
DEL MAGUEY 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

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



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

ARMIN 10ans - cuvée Manfred | 10

VEUVE GOUDOULIN

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

CALVADOS - 4CL

Pour ma Centrifugeuse à chagrins d'amour

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

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

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LES SPIRITUEUX

GINS - 4CL

MONKEY 47 | 12
BROCKMANS | 11
BOMBAY SAPPHIRE | 10
HENDRICK'S | 12
TANQUERAY TEN | 11
GIN MARE | 13

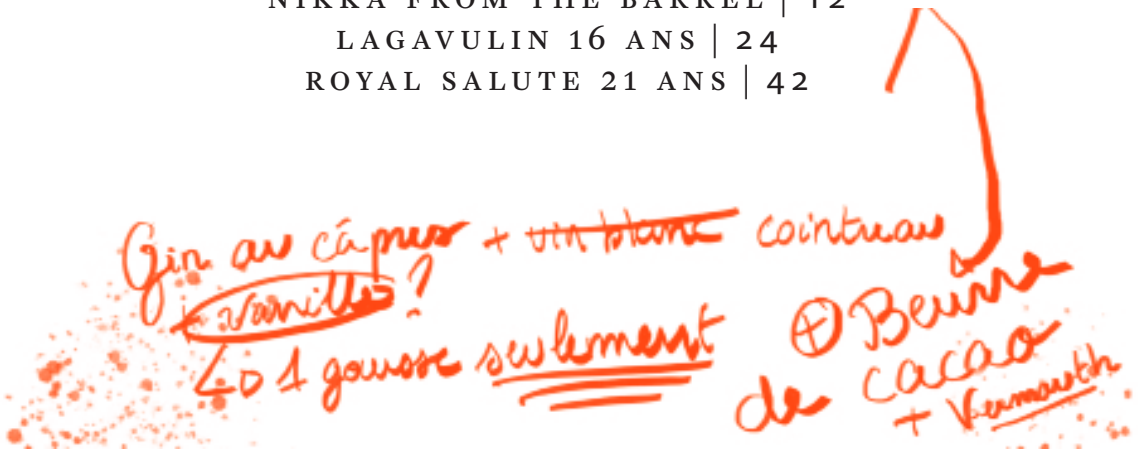
Accompagnement 20cl - +3
Fentiman's : Limonade rose, yuzu tonic, cucumber tonic, Indian tonic

RHUMS - 4CL

BUMBU XO | 10
THE KRAKEN BLACK SPICED | 8
DICTADOR 12 ANS | 10
LA HECHICERA | 12
ZACAPA XO | 28
OPTHIMUS 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



PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LES SANS-ALCOOLS

SIROPS
Sélection de sirops de Manfred

EAUX 33CL & SIROP | 4
LIMONADE 25CL & SIROP | 5,5

SODAS

COCA COLA 33CL | 5
COCA COLA ZÉRO 33CL | 5
ICE TEA MAISON 30CL| 5
PERRIER 20CL | 4,5
ORANGINA 33CL | 5
LIMONADE PHOENIX 25CL | 5
LIMONADE À LA ROSE 20CL | 5
TONIC FENTIMAN'S 20CL | 5
REDBULL 25CL | 5

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA, RISTRETTO ALLONGÉ | 3
DOUBLE EXPRESSO | 4
CAPPUCCINO | 4,5
CHOCOLAT CHAUD | 4,5
THÉ GREENMA (LOCAL) | 4,5
INFUSION GREENMA (LOCAL) | 4,5

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

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



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.