



LIVRE DE TABLE





MENU

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

45

GASPACHO, CRUDO DE BAR

GASPACHO, SEA BASS CRUDO

OU

TARTARE DE BOEUF, JAUNE D'OEUF CONFIT

BEEF TARTARE, CONFIT EGG YOLK

MAGRET DE CANARD, PURÉE CAROTTE COCO, ABRICOTS RÔTIS

DUCK BREAST, COCONUT CAROTTE PURÉE, APRICOTS

OU

POULPE RÔTI, RISOTTO, JUS DE ROCHE

ROASTED OCTOPUS, RISOTTO, ROCK JUS

TARTELETTE FRAMBOISE PISTACHE

RASPBERRY & PISTACHIO TARTEL

OU

PANNA COTTA LAIT DE COCO, FRUIT EXOTIQUE

COCONUTS MILS PANNA COTTA, EXOTIC FRUIT



LES PLATS MINUTIEUX

UNIQUEMENT LE SOIR

ONLY FOR DINER

TATAKI 28

FILET DE BOEUF | SALADE D'HERBES AROMATIQUES | PONZU

BEEF FILET | CHOPED AROMATIC SALAD | PONZU

TACOS 25

THON ROUGE | GUACAMOLE | SALADE | SAUCE SOJA

RED TUNA | GUACAMOLE | ICEBERG | SOY SAUCE

CÉVICHE 24

POISSON DU JOUR | LECHE DE TIGRE | FRUIT DE LA PASSION

CATCH OF THE DAY | LECHE DE TIGRE | PASSION FRUIT

POULPE 24

POULPE GRILLÉ | LÉGUMES | CHIMICHURRI

GRILLED OCTOPUS | VEGETABLES | CHIMICHURRI

HOUMOUS 14

POIS CHICHES | ZAATAR | TAHINI

CHICKPEAS | ZAATAR | TAHINI

STRACIATELLA 14

HUILE D'OLIVE | BASILIC

OLIVE OIL | BASIL

AUBERGINE 22

AUBERGINE CONFITE | TAHINI | GRENADES | PICKLES

CONFIT AUBERGINE | TAHINI | POMEGRANATE PICKLES

SARDINES MILLÉSIMÉES 19

PETITES SARDINES | BEURRE SALÉ | PAIN TOASTÉ

SMALL TINNED SARDINES | SALTED BUTTER | TOASTED BREAD

FROMAGES 19

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉES

SELECTION OF AGED CHEESES

PAN CONE TOMATO 24

PATA NEGRA | TOMATE À L'AIL | CROUTONS

PATA NEGRA | GARLIC TOMATO | CROUTONS



À PARTAGER

COCOTTE DE LA MER - 27 PP

POISSON DU JOUR | SAUCE CHAMPAGNE | LÉGUMES
CATCH OF THE DAY | CHAMPAGNE SAUCE | VÉGÉTABLES

TOMAHAWK / 1KG - 95€

SALADE MIXTE | POMMES DE TERRE GRENAILLE | CHIMICHURRI
MIXED SALAD | BABY POTATOES | CHIMICHURRI SAUCE

LES GOURMANDISES

TIRAMISU À LA LOUCHE - 11

TIRAMISU SERVED GENEROUSLY

SNICKERS GLACÉ - 12

FROZEN «SNICKERS»

FRAISE RHUBARBE - 10

STRAWBERRY & RHUBARB CREATION

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

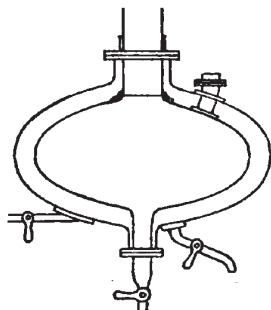
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

NOM

DISTILLATEUR

Le Soupirant
(20cl)

13



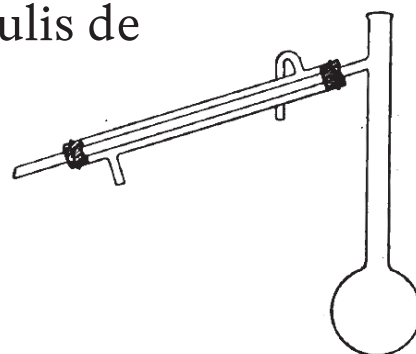
Téquila Blanco, jus de maracuja,
noix de coco, vanille, poivre java

NOM

DISTILLATEUR

Mâchicoulis de
Pêche
(10cl)

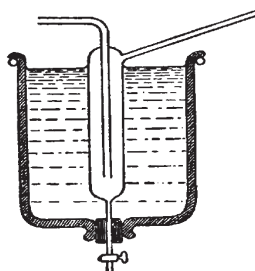
14



Gin Tanqueray london dry,
citron jaune, sirop de myrtille,
espuma myrtille

Bijou de Rose
(10cl)

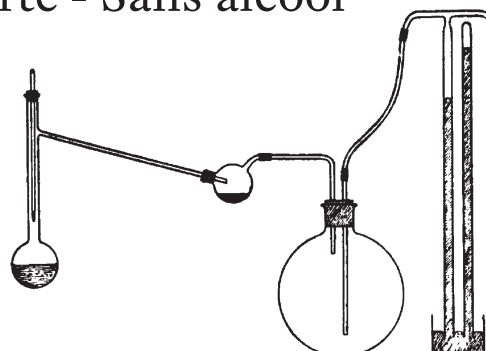
15



Gin Malfy original, liqueur de
verveine, vermouth rouge,
bitter à l'orange

Eau forte - Sans alcool*
(17cl)

11

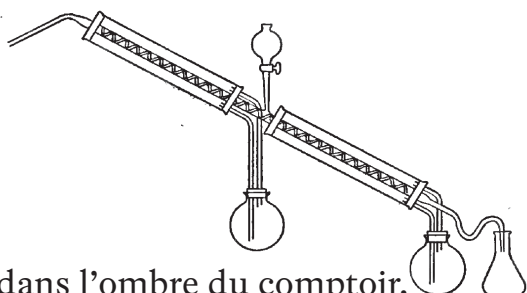


Artonic Glowing Swing, cranberry
jus de citron vert, vanille

*Version avec alcool possible

L'inspiration des ouvriers de
Manfred

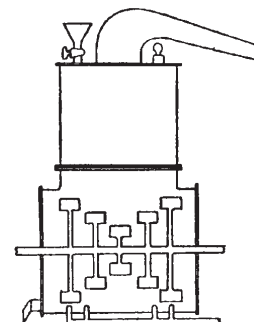
13



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

Laborantin - Sans alcool*
(18cl)

11



Shrub vanille & curaçao, maracuja,
citron jaune, tonka.

*Version avec alcool possible



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

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

KIRS

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
AVION REPOSADO | 12
CLASE AZUL REPOSADO | 40
CLASE AZUL PLATA | 29
DEL MAGUEY DE PUEBLA | 21

*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

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

CHARTREUSE JAUNE | 10
CHARTREUSE VERT | 11
CHARTREUSE MOF | 12
CHARTREUSE 9 CENTENAIRES | 18
LIQUEUR D'ÉLIXIR | 15
CHARTREUSE VEP | 30



LES SPIRITUEUX

GINS - 4CL

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

Accompagnement : limonade Rose, yuzu tonic, cucumber tonic, tonic Fentiman's

RHUMS - 4CL

BOUKMAN	9
BUMBU XO	10
THE KRAKEN BLACK SPICED	8
DICTATOR 10 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 + vin blanc cointreau
arômes ?
↳ 1 gousses seulement ⊕ Beurre
de cacao + Vermouth*



LES SANS-ALCOOLS

SIROPS

Sélection de sirops de Manfred

EAUX & SIROP | 4
LIMONADE & SIROP | 5

↳ à la Rose

SODAS

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

EAU HELER | 4
EAU HELER GAZ | 4

LES JUS

Les Vergers partagés de Lorraine

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

*↳ à passer
à l'alambic pour
en extraire
l'essence*