



LIVRE DE TABLE





MENU

UNIQUEMENT LE MIDI

ONLY FOR LUNCH

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

ŒUF PARFAIT 64 °C, CRÈME DES SOUS-BOIS

64°C EGG, WOODLAND MUSHROOM CREAM

OU

CEVICHE DE THON, BETTERAVE & PASSION

TUNA CEVICHE, BEETROOT & PASSION FRUIT

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FOIE GRAS, PURÉE DE PANAIS

CHICKEN SUPREME, FOIE GRAS SAUCE, PARSNIP PURÉE

OU

FILET DE BAR, BROCOLIS, CURRY VERT

SEA BASS FILLET, BROCCOLI, GREEN CURRY

BOSTOCK PRALINÉ

PRALINE BOSTOCK

OU

MOELLEUX POMMES & AMANDES

APPLE & ALMOND SOFT CAKE

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 10€



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 | GUACAMOLE | SALADE | SAUCE SOJA

TUNA | GUACAMOLE | ICEBERG | SOY SAUCE

CÉVICHE 24

POISSON DU JOUR | LECHE DE TIGRE | MAÏS | POPCORN PAPRIKA

CATCH OF THE DAY | LECHE DE TIGRE | CORN | PAPRIKA POPCORN

POULPE 24

POULPE GRILLÉ | CRÈME DE MAÏS | GREMOLATA | AIL NOIR

GRILLED OCTOPUS | CORN CREAM | GREMOLATA | BLACK GARLIC

HOUMOUS 14

POIS CHICHES | ZAATAR | TAHINI

CHICKPEAS | ZAATAR | TAHINI

STRACCIATELLA 14

CRÈME DE PISTACHE

PISTACHIO CREAM

CHOUX FLEUR 22

CHOUX FLEUR RÔTI | LABNEH | FREEKEH | PICKLES

ROASTED CAULIFLOWER | LABNEH | FREEKEH | PICKLES

LOBSTER ROLL 32

CHAIR DE HOMARD | CHOUX RAVE | YUZU MAYO

LOBSTER MEAT | KOHLRABI | YUZU MAYO

ENTRECÔTE 39

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350G | CHIMICHURRI SAUCE

350G ARGENTINIAN RIBEYE | CHIMICHURRI SAUCE



LES GROSSES PIÈCES

TOMAHAWK / 1,2 KG - 95

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

SNACKING

SARDINES - 19

PETITES SARDINES | BEURRE SALÉ | PAIN TOASTÉ
SMALL TINNED SARDINES | SALTED BUTTER | TOASTED BREAD

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

LES GOURMANDISES

TIRAMISU À LA LOUCHE - 11

TIRAMISU SERVED GENEROUSLY

TARTE CITRON BERGAMOTE DESTRUCTURÉE - 12

DECONSTRUCTED BERGAMOT LEMON TART

SUNDAE - 10

GLACE STRACCIATELLA & VANILLE, CRUMBLE CHOCO, CARAMEL BEURRE SALÉ



LES VINS AU VERRE - 12CL

BLANC

MÂCON ROCHE VINEUSE

DOMAINE DES DEUX ROCHES - 2023 10

AOC MOSELLE

CHÂTEAU DE VAUX - LES GRYPHÉES - 2024 7

PETIT CHABLIS

DOMAINE GUILLAUME VRIGNAUD - 2023 11

RIELSING

DOMAINE TRIMBACH - RIESLING- 2022 13

CHINON

TEYRAS DE GRANDVAL - 2022 10

ROUGE

BORDEAUX

CHÂTEAU MARJOSSE - 2020 10

MORGON

DOMAINE DE LEYRE LOUP - 2022 10

CROZE HERMITAGE

DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2023 10

BOURGOGNE

PINOT NOIR - ARMAND HEITZ - 2023 11,50

CHINON

TEYRAS DE GRANDVAL - 2022 9

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

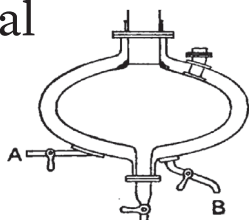
NOUS PROPOSONS LA PLUPART DES CLASSIQUES REVISITÉS

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

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

Cantique végétal (12cl)

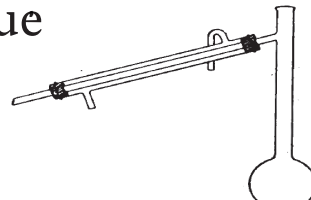
14



Liqueur de verveine, verjus, shrub citron caviar de Chartreuse, Angostura bitter, blanc d'oeuf

Verger mécanique (12cl)

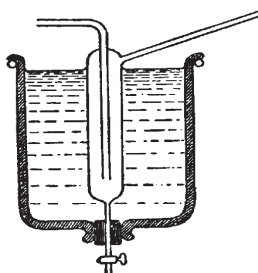
15



Calvados Roger Groult 3 ans, pomme, crème & espuma de châtaigne, citron jaune

Réchauffe coeur (11cl)

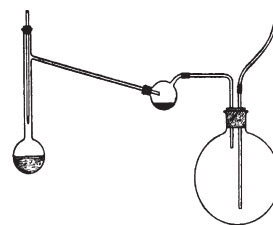
14



Mezcal Bissap spicy, sirop d'amande, Cointreau, citron vert

Pangol 3000 (9cl)

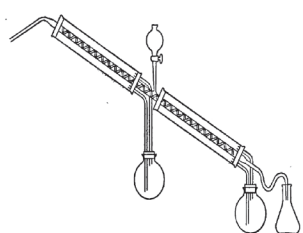
13



Cacahuète bourbonisée, liqueur de vanille de Madagascar, Angostura bitter

Cornette anti-bruit (13cl)

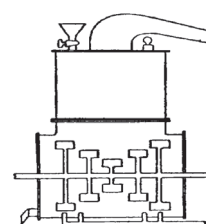
15



Chartreuse verte, liqueur de pain d'épice, jus de pomme, blanc d'oeuf

Adieu Rondelart (10cl)

14



Gin Mare infusé à la figue & à la vanille, Cointreau, sirop de miel & figue, verjus, bitter noix

Catapulte à brenneke (12cl)

14



Havana club 7, shrub vanille Curaçao, cranberry, citron vert, blanc d'oeuf

Observation florale - Sans alcool*

(13cl)

11



Artonic fresh bloom, sirop de rose, espuma d'orgeat, citron jaune, ginger beer



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 - 20CL

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

KIRS 12CL

CASSIS (LOCAL) | 8
MIRABELLE (LOCAL) | 8
MÎRE (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
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

*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 | 215
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
Centrifugeuse
à chagrins
d'amour*

CHARTREUSE - 4CL

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 20cl - 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
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 vanille ?
40 1 gousses seulement ⊕ Beurre
de cacao + Vermouth*



LES SANS-ALCOOLS

SIROPS

Sélection de sirops de Manfred

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

La Rose
SODAS

COCA COLA 33CL | 5
COCA COLA ZÉRO 33CL | 5
ICE TEA MAISON 25CL | 5
PERRIER 33CL | 5
ORANGINA 33CL | 5
LIMONADE 20CL | 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 CERISES (LOCAL) | 6
NECTAR DE RHUBARBE
(LOCAL) | 6
NECTAR DE MIRABELLES
(LOCAL) | 6

*La panner
à l'alambic pour
en extraire
l'essence*