



LES POISSONS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (dorade , haddock fumé sur place, boudin blanc de poisson, sauce beurre blanc)	28,50
Boudin blanc de poisson et crustacés, Caponata de légumes à la Sicilienne	25,00
Dorade Rouge en Viennoise, Minestrone de Printemps, condiment citron et sauge	26,00
Saint jacques , Riz Arborio à l'encre de seiche, gel de tomates à l'ail et basilic	28,50
La Sole Meunière, Pommes cocotte	45,00

H O M A R D E N T I E R F L A M B E A U C O G N A C
P u r é e c r é m e u s e e t b i s q u e r é d u i t e
65,00

LES VIANDES

Onglet de boeuf , sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques	28,50
Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte	24,00
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)	25,00
Volaille Mosellane cuisinée aux Ecrevisses, purée Grand mère et sauce au vin du Jura	26,00
Cannelloni de Veau fermier, crème de petits pois, jus corsé	26,00
Porcelet version Kakuni, nouilles asiatiques et bouillon Miso	26,00
Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues	27,00

PLAT VEGETARIEN

Risotto et Caponata, burrata crémeuse	20,00
--	-------





D E S S E R T S

Les classiques "Brasserie" modernisés

Chèvre frais et faisselle aux herbes, Comté AOP, Carré de l'Est à la mirabelle, petite salade	13,50
Riz au lait extra crémeux chocolat version "Stracciatella Bianca"	11,00
Le Pain perdu Moderne en émulsion et ganache chocolat fleur de lait	11,00
Tartelette Fraise en texture, siphon mascarpone à la vanille	11,00
Fruits frais en fine gelée de thé noir , sorbet mirabelle de Lorraine	11,00
Panna cotta chocolat grand cru Ghana 80%, Caramel croustillant, petites madeleines aux agrumes confits	11,00

L E S C O U P E S G L A C E E S

Les glaces et sorbets sont élaborés sur place

Coupe glacée (3 boules) Chocolat, vanille, café, caramel, citron, fraise, framboise, griotte	10,00
Café Liégeois (glace café, espresso et chantilly)	11,00
Coupe Arts et Métiers (sorbet griottes, cerises Amarena et Kirsch)	12,50
Colonel (sorbet citron et Vodka)	12,50

C R Ê P E S S U Z E T T E

Sauce à l'orange, Flambées en salle au Grand Marnier

14,50

Supplément boule de glace vanille

2,50



M E N U S

B R A S S E R I E

Entrée – plat

39,00€

R A B E L A I S

Entrée – plat – dessert

49,00€

G O U R M A N D

Coupe de Champagne
Entrée – plat – dessert
Eau minérale, 2 verres de vin, café
79,00€

E N T R E E S

Mezzé Italiano et focaccia , stracciatella et olives Taggiasche

Foie gras au Safran de Moselle et confit de carottes multicolores (+ 4,00€)

Cochon à tartiner, moutarde maison au miel et pickles d'oignons blancs, pain grillé

Œuf basse température, œufs de truite fumés, mouillette fromage frais et betteraves

Tartelette d'escargots à l'ail et citron, coulis de persil et pousses d'épinard

Tartare de crabe et crevettes, tobiko, vinaigrette agrume/crustacé, pickles de radis blancs

Les six Fines de Claire n°4

P L A T S

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers

Boudin blanc de poisson et crustacés, Caponata de légumes à la Sicilienne

Dorade Rouge en Viennoise, Minestrone de Printemps, condiment citron et sauge

Saint jacques , Riz Arborio à l'encre de seiche, gel de tomates à l'ail et basilic

Onglet de boeuf , sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques

Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade

Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)

Volaille Mosellane cuisinée aux Ecrevisses, purée Grand mère et sauce au vin du Jura

Cannelloni de Veau fermier, crème de petits pois, jus corsé

Porcelet version Kakuni, nouilles asiatiques et bouillon Miso

Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues

D E S S E R T S

Riz au lait extra crémeux chocolat version "Stracciatella Bianca"

Le Pain perdu Moderne en émulsion et ganache chocolat fleur de lait

Tartelette Fraise en texture, siphon mascarpone à la vanille

Fruits frais en fine gelée de thé noir , sorbet mirabelle de Lorraine

Panna cotta chocolat grand cru Ghana 80%, Caramel croustillant, madeleines aux agrumes