

ENTREES

Petites Sardines Millésimées "La Guildive"	16,00€
sauce vierge câpres/olives, herbes fraîches et citron confit	
Gallantine de Volaille Mosellane	17,00€
gel de mirabelles et cornichons maison aigre doux	
Lentilles vertes du Puy en salade 	17,50€
œuf parfait, sauce fumée perlée au jus d'herbes	
Gravlax de saumon	18,50€
saisie au chalumeau, condiments et vinaigrette "ACE"	
Pressé d'oignons 	18,50€
caramélisés et confits, siphon de chèvre frais, croustillant au thym	
Tartare de crabes et crevettes	18,50€
fraîcheur d'automne, tzatziki de céleris et pommes acidulées	
Foie gras	22,00€
mi-cuit au naturel, chutney poires aux épices, réduction Porto/cacao	

TRATTORIA DES ARTS ET METIERS

Assiette de Jambon de Parme AOP

Beurre à l'ail et pain grillé

18,00€

PASTA FRESCA

Toutes nos pâtes sont fabriquées sur place à partir de farine et semoule italiennes, œufs frais

Caserecce pomodoro	23,00€
aux champignons et escargots, crème de Grana	
Fusilli Caccio E Pepe	19,00€
Guanciale croustillant	
Pasta E fagioli	30,00€
crustacés et bisque réduite	
Bucatini Nero	30,00€
tentacule de poulpe au citron	
Nos Pâtes maison cuisinées dans la meule de Grana Padano	30,00€
sauce tartuffata	

Tous nos produits étant frais, si l'un venait à manquer, veuillez nous en excuser.
La Brasserie "Les Arts et Métiers" se tient à votre disposition pour vos cocktails, mariages, banquets, etc...

LES POISSONS

Choucroute de la mer façon Arts et Métiers (Saumon, lieu fumé, quenelle de poisson, sauce beurre blanc)	28,50€
Dos de lieu fumé et légumes "Basquaise", huile parfumée au piment d'Espelette	26,00€
Saumon à la plancha Choux rouges confit au cumin, réduction de jus de grenade	26,00€
Poulpe et Saint Jacques en cassolette, duo de carottes fondantes, sauce d'une blanquette	28,50€
La Traditionnelle Sole Meunière purée maison	45,00€

HOMARD ENTIER FLAMBE AU COGNAC

Purée crémeuse et bisque réduite

65,00€

LES VIANDES

Onglet de bœuf mariné, sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques	28,50€
Tartare de boeuf 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€
Confit de canard maison au thym et romarin pommes grenailles façon sarladaise	26,00€
"Andouillette" maison de tête de veau et porcelet sauce moutarde et purée maison	26,00€
Fondant de veau basse température, risotto au safran de Moselle, jus de rôti à l'ail confit	26,00€
Le curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues	27,00€

PLAT VEGETARIEN

Risotto au safran de Moselle, fagioli, burrata crémeuse	20,00€
---	--------

DESSERTS

Les classiques "Brasserie" modernisés

Fromages	13,50€
Chèvre frais et faisselle aux herbes, Comté AOP, Mirabella, petite salade	
Tartelette "Chocolat Dubaï"	11,00€
pistache croustillante et crème onctueuse chocolat	
Tiramisu	11,00€
inspiration "Fôret Noire"	
Baba au Rhum arrangé	11,00€
confit exotique et chantilly coco	
Fruits frais	11,00€
et fine gelée de thé noir, sorbet ananas maison	
Yaourt maison	11,00€
parfums d'agrumes, compotée de mirabelles et granola Amandes/Noisettes	

LES COUPES GLACEES

Les glaces et sorbets sont élaborés sur place

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

CRÊPES SUZETTE

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

15,00€

Supplément boule de glace vanille

3,00€

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

2 verres de vin,

Eau minérale, café

79,00€

ENTRÉES

Lentilles vertes du Puy en salade œuf parfait, sauce fumée perlée au jus d'herbes 
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney poires aux épices, réduction Porto/cacao (+4€)
Tartare de crabes et crevettes fraîcheur d'Automne, tzatziki de céleris et pommes acidulées
Pressé d'oignons caramélisés et confits, siphon de chèvre frais, croustillant au thym 
Sardines Millésimées "La Guildive" Sauce vierge câpres/olives, herbes fraîches et citron confit
Gallantine de Volaille Mosellane gel de mirabelles et cornichons maison aigre doux
Les Six Fines de Claire n°4

PLATS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers, Saumon, lieu fumé, quenelle de poisson, beurre blanc
Dos de lieu fumé et légumes "Basquaise", huile parfumée au piment d'Espelette
Saumon à la plancha, choux rouges confit au cumin, réduction de jus de grenade
Poulpe et Saint Jacques en cassolette, duo de carottes fondantes, sauce d'une blanquette
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)
Confit de Canard maison au thym et romarin pommes grenailles façon sarladaise
"Andouillette" maison de tête de veau et Porcelet sauce moutarde et purée maison
Fondant de Veau basse température, Risotto au safran de Moselle, jus de rôti à l'ail
Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues

DESSERTS

Tartelette "Chocolat Dubaï", pistache croustillante et crème onctueuse chocolat
Tiramisu inspiration "Foret Noire"
Baba au Rhum arrangé, confit exotique et chantilly coco
Fruits frais, fine gelée de thé noir, sorbet ananas maison
Yaourt Maison parfums d'agrumes, compotée de mirabelles et granola Amandes/Noisettes