

ENTREES

Petites Sardines Millésimées "La Guildive" sauce vierge citron confit, olives, herbes fraîches	16,00€
Petits pois/carottes en crème froide ✓ stracciatella , olives tagiache, roquette	17,00€
Quiche Lorraine "comme un Vol au Vent" pousses de pissenlit vert, vinaigrette Melfor	17,50€
Rillettes de Volaille Mosellane moutarde maison à la mirabelle, pain de campagne grillé	17,50€
Gaufre Liégeoise au chèvre frais ✓ toppings végétariens et miel de basilic	17,50€
Crabe/Crevette en rolls mayonnaise wasabi et chips de nori	18,50€
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney et gel de griottes	22,00€

TRATTORIA DES ARTS ET METIERS

Assiette de Culatta italiano Di Parma
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

Gnocchi Sarde maison crème de gorgonzola et granola	21,00€
Fusilli Caccio E Pepe Guanciale croustillant	20,00€
Caserecce Pomodoro pesto Alla Genovese et escargots de la ferme de Fresnois (1dz)	27,50€
Bucatini alla Puttanesca ✓ burrata crémeuse	21,00€
Nos Pâtes maison cuisinées dans la meule de Grana Padano sauce tartuffata	30,00€

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	28,50€
Lieu de ligne façon haddock, brochette de saint jacques, quenelle de brochet	
Filet de Truite "Ikejime"	26,00€
fèves au chorizo, œufs de truite fumés	
Lieu de ligne façon "haddock"	26,00€
mousseline de carottes jaunes, vinaigrette cumin/curcuma	
Gambas rôtie	28,50€
risotto à la milanaise et crème d'agrumes confits	
La Traditionnelle Sole Meunière	45,00€
purée maison	

HOMARD ENTIER FLAMBE AU COGNAC

Purée crémeuse et bisque réduite

65,00€

LES VIANDES

Onglet de bœuf	28,50€
mariné, sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques	
Tartare de boeuf charolais	24,00€
au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte	
Choucroute traditionnelle	25,00€
(sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)	
Confit de canard maison	26,00€
au thym et romarin pommes grenailles façon sarladaise	
Veau de race "Limousine" en blanquette	26,00€
Printanière de légumes aux morilles	
"Chippo XXL" de porcelet	26,00€
purée crémeuse et jus de rôti	
Agneau Farci aux épices	28,00€
pois chiches, riz basmati inspiré de la cuisine Afghane	

PLAT VEGETARIEN

Risotto à la milanaise	20,00€
pesto , burrata crémeuse	

DESSERTS

Les classiques "Brasserie" modernisés

Fromages	13,50€
Chèvre frais et faisselle aux herbes, Comté AOP, Mirabella, petite salade	
Meringue gourmande Ispahan*	11,00€
Litchi/Framboise/Rose	
Crème prise au lait de Coco	11,00€
confit de mangue à la verveine citronnée	
Tartelette sablée aux fraises	11,00€
compotée de fraises, chantilly mascarpone et fraises fraîches	
Le 3 Choc'	11,00€
entremet chocolat noir, crème chocolat blanc et sorbet chocolat lait	
Yaourt maison	11,00€
parfumé à la vanille, compotée de mirabelles et Muesli Amandes/Noisettes	

*Parfum créé par Pierre Hermé

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, espresso 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

Petits pois/carottes en crème froide stracciatella, olives tagiache, roquette 

Foie gras mi-cuit au naturel, chutney et gel de griottes (+4€)

Quiche Lorraine "comme un Vol au Vent" pousses de pissenlit vert, vinaigrette Melfor

Rillettes de Volaille Mosellane moutarde maison à la mirabelle, pain de campagne grillé

Sardines Millésimées "La Guildive" sauce vierge citron confit, olives, herbes fraîches

Crabe/Crevette en rolls mayonnaise wasabi et chips de nori

Gaufre Liégeoise au chèvre frais toppings végétariens et miel de basilic 

Les Six Fines de Claire n°4

PLATS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers, Lieu, brochette de saint jacques, quenelle de brochet

Filet de Truite Français "Ikejime" fèves au chorizo, œufs de truite fumés

Lieu de ligne façon "Haddock" mousseline de carottes jaunes, vinaigrette cumin/curcuma

Gambas rôtie risotto à la milanaise et crème d'agrumes confits

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

Veau de race "Limousine" en blanquette printanière de légumes aux morilles

"Chippo XXL" de porcelet purée crémeuse et jus de rôti

Agneau Farci aux épices pois chiches, riz basmati inspiré de la cuisine Afghane

DESSERTS

Meringue gourmande Ispahan, Litchi/Framboise/Rose

Crème prise au lait de Coco confit de mangue à la verveine citronnée

Tartelette sablée aux fraises compotée de fraises, chantilly mascarpone et fraises fraîches

Le 3 Choc' entremet chocolat noir, crème chocolat blanc et sorbet chocolat lait

Yaourt Maison parfumé à la vanille, compotée de mirabelles et Muesli Amandes/Noisettes