

## ENTREES

|                                                                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Petites Sardines Millésimées "La Guildive"                                                                           | 16,00€ |
| Condiment d'Automne (pomme verte, salicorne, graine de grenade, sarrasin)                                            |        |
| Poireaux, vinaigrette de concombre  | 16,00€ |
| À la moutarde à l'ancienne, petite gaufre feuilletée                                                                 |        |
| Belle part de Quiche Lorraine Traditionnelle                                                                         | 16,00€ |
| Petite salade et Melfor réduit                                                                                       |        |
| Œufs Meurette gastronomique                                                                                          | 16,00€ |
| Au vin de Moselle                                                                                                    |        |
| Cassolette d'escargots de la Ferme de Fresnois                                                                       | 16,50€ |
| Beurre d'estragon et tomates séchées                                                                                 |        |
| Truite fumée maison juste tièdie                                                                                     | 17,50€ |
| Mousseline de betterave, condiment pamplemousse                                                                      |        |
| Notre indétrônable Tartare de crabe/crevette recette 2026                                                            | 18,50€ |
| Sucrine et "Black Mayo"                                                                                              |        |
| Foie gras mi-cuit au naturel                                                                                         | 22,00€ |
| Chutney de mirabelles Lorraine, gel de thé Mariage Frères                                                            |        |

---

## TRATTORIA DES ARTS ET METIERS

Culatta Di Parma  
Beurre demi-sel et pain grillé  
18,00€

---

### PASTA FRESCA & RISOTTO

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

|                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gnocchi Sarde maison        | 21,00€ |
| Crème de gorgonzola et granola                                                                                 |        |
| Fusilli Caccio E Pepe                                                                                          | 20,00€ |
| Guanciale croustillant                                                                                         |        |
| Pappardelle                 | 21,00€ |
| Crème de potimarron, crumble de figue et éclats de marron                                                      |        |
| Caserecce                                                                                                      | 26,00€ |
| Poulpes cuisinés comme une Bolognaise                                                                          |        |
| Nos Pâtes maison cuisinées dans la meule de Grana Padano                                                       | 30,00€ |
| Sauce tartuffata            |        |
| Risotto au pesto de citron  | 20,00€ |
| Burratina crémeuse                                                                                             |        |

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...

PRIX NETS EXPRIMES EN EUROS, NOS PLATS SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUT  
INCLUSIVE PRICES IN EUROS, THE HOME-MADE DISHES ARE PREPARED ON SITE FROM RAW MATERIALS,

## LES POISSONS

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Choucroute de la mer façon Arts et Métiers</b><br>(Saumon Bømlo, Daurade , quenelle de brochet)      | 28,50€ |
| <b>Saumon Bømlo</b><br>Rôti sur sa peau, écrasé de patates douces, grenobloise, condiment citron confit | 26,00€ |
| <b>Sandre et embeurré de choux vert</b><br>Noisettes torréfiées et crème de Comté au vin Jaune          | 26,00€ |
| <b>Filet de Daurade Royale</b><br>Épeautre crémeux, jus de viande au verjus et raisins blancs           | 26,00€ |
| <b>La Traditionnelle Sole Meunière</b><br>Purée maison                                                  | 48,00€ |

---

## HOMARD ENTIER FLAMBE AU COGNAC

Purée crémeuse et bisque réduite

65,00€

---

## LES VIANDES

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Onglet de bœuf mariné</b><br>Sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques               | 28,50€ |
| <b>Tartare de boeuf charolais</b><br>Au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte | 24,00€ |
| <b>Choucroute traditionnelle</b><br>(Sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)      | 25,00€ |
| <b>Cuisse de Canard "basse température"</b><br>Au thym et romarin pommes grenailles en persillade           | 26,00€ |
| <b>Burger de veau confit</b><br>Au parfum de barbecue, frites rustiques à la Tomme de Lorraine              | 26,00€ |
| <b>Cordon bleu de porcelet à l'italienne</b><br>Risotto au pesto de citron, jus réduit                      | 26,00€ |
| <b>Agneau en cocotte aux dattes</b><br>Harissa douce maison, riz parfumé aux épices Afghanes                | 28,00€ |

---

## TÊTE DE VEAU

Cuite au court-bouillon, Ravigotte

25,00€

# DESSERTS

Les classiques "Brasserie" modernisés

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Fromages</b>                                                              | 13,50€ |
| Chèvre frais, faisselle aux herbes, Comté AOP, Carré de l'Est à la mirabelle |        |
| <b>Tarte Bourdaloue Moderne</b>                                              | 11,00€ |
| (Poire confite / amandes en crémeux, biscuit et caramélisées)                |        |
| <b>Biscuit Gianduja</b>                                                      | 11,00€ |
| Ganache coeur de guanaja, anglaise pralinée                                  |        |
| <b>Pavlova agrumes</b>                                                       | 11,00€ |
| Curd citron vert, sorbet clémentine, coulis limoncello/verveine              |        |
| <b>Pana Cotta chocolat</b>                                                   | 11,00€ |
| Compote de cerise, cerises Amarena et tuile de chocolat blanc                |        |
| <b>Yaourt maison</b>                                                         | 11,00€ |
| parfumé à la vanille, compotée de mirabelles et Muesli Amandes/Noisettes     |        |

---

## LES COUPES GLACEES

Les glaces et sorbets sont élaborés sur place

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Coupe glacée (3 boules)</b>                                       | 10,00€ |
| chocolat, vanille, café, caramel, citron, fraise, framboise, griotte |        |
| <b>Café Liégeois</b>                                                 | 11,00€ |
| (glace café, espresso et chantilly)                                  |        |
| <b>Coupe Arts et Métiers</b>                                         | 12,50€ |
| (sorbet griottes, cerises Amarena et Kirsch)                         |        |
| <b>Colonel</b>                                                       | 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

Poireaux, vinaigrette de concombre à la moutarde à l'ancienne, petite gaufre feuilletée   
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney de mirabelles Lorraine, gel de thé Mariage Frères (+4€)  
Belle part de Quiche Lorraine Traditionnelle petite salade et Melfor réduit  
Œufs Meurette gastronomique au vin de Moselle  
Cassolette d'escargots de la Ferme de Fresnois beurre d'estragon et tomates séchées  
Petites Sardines Millésimées "La Guildive" condiment d'Automne  
Truite fumée maison juste tiédie mousseline de betterave, condiment pamplemousse  
Notre indétrônable Tartare de crabe/crevette recette 2026 Sucrine et "Black Mayo"  
Les Six Fines de Claire n°4

## PLATS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers, (Saumon Bømlo, Daurade , quenelle de brochet)  
Saumon Bømlo rôti sur sa peau, écrasé de patates douces, grenobloise, condiment citron  
Sandre et embeurré de choux vert noisettes torréfiées et crème de Comté au vin Jaune  
Filet de Daurade Royale épeautre crémeux, jus de viande au verjus et raisins blancs  
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)  
Cuisse de Canard "basse température" au thym et romarin, pommes grenailles en persillade  
Burger de veau confit au parfum de barbecue frites rustiques à la Tomme de Lorraine  
Cordon bleu de porcelet à l'italienne risotto au pesto de citron, jus réduit  
Agneau en cocotte aux dattes harissa douce maison, riz parfumé aux épices Afghanes

## DESSERTS

Tarte Bourdaloue Moderne (Poire confite / amandes en crémeux, biscuit et caramélisées)  
Biscuit Gianduja ganache coeur de guanaja, anglaise pralinée  
Pavlova agrumes Curd citron vert, sorbet clémentine, coulis limoncello/verveine  
Pana Cotta chocolat compote de cerise, cerises Amarena et tuile de chocolat blanc  
Yaourt Maison parfumé à la vanille, compotée de mirabelles et Muesli Amandes/Noisettes