

L A M E R
S U R U N P L A T E A U

Les fruits de mer sont à commander au minimum 48 heures à l'avance

P L A T E A U C R U S T A C E S	42.50€
Un demi homard canadien, un demi tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots	
P L A T E A U P R E S T I G E	49,00€
Un demi homard Canadien, langoustines, un demi tourteau, crevettes roses, bulots et six huitres	
P L A T E A U P R E S T I G E P O U R D E U X	95,00€
Un homard Canadien, langoustines, un tourteau, douze crevettes roses, bulots, amandes et douze huitres	

C O O U I L L A G E S E T C R U S T A C E S

Demi homard canadien et mayonnaise	18,00€
Portion de langoustines (environ 450 gr)	23.50€
Tourteau et mayonnaise	15,50€
Portion de crevettes roses (environ 120gr)	11,00€
Portion de bulots (environ 300gr)	9,50€

H U Î T R E S S E L O N A R R I V A G E

Les six	15€
Les neuf	21€
Les douze	28€

B R A S S E R I E
L E S A R T S E T M E T I E R S

S'ENGAGE AUPRES DES FOURNISSEURS LOCAUX

Pains Bio de « Henri le Boulanger », Henri Lemoine	57000 Metz (lauréat de prix locaux et nationaux)
Escargots de la Ferme de Fresnois, Famille Louyot	57530 Bazoncourt
Commerce de porcelet et veau de la maison Evrard	57220 Bockange
Bœuf Salers de Monsieur Philippe ANDRE	55130 Bonnet
Fromages de chèvre, ferme de la Biquetterie, Monsieur Duval	57530 Bazoncourt
Agneau de Marie Rose et Laurent APPEL élevage de moutons	57560 Saint-Quirin

Les viandes à choucroute sont des produits Traditionnels « Maison Nicolas »
(Marché couvert de Metz)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

