

ENTREES

Tartelette au fromage frais et petits pois, miel de persil plat et crème d'ail noir	14.00
Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de Porto blanc	20,00
Houmous de betterave, œuf parfait et carpaccio de veau à la coriandre et sumak	15.50
Tataki de thon aux graines de moutarde, gel de concombre au wasabi, oignons aigre doux	17.50
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade	13.00
Terrine de foie de veau en croute, déclinaison autour de la carotte	14.00

LA BRASSERIE LES ARTS ET METIERS

S'ENGAGE AUPRES DES FOURNISSEURS LOCAUX

Pains Bio de « Henri le Boulanger »	57000 Metz
Escargots de la ferme de Fresnois	57530 Bazoncourt
Porcelet de la maison Evrard	57220 Bockange
Veau de race Limousine de la maison Evrard	57220 Bockange
Fromages, lait de Monsieur Duval, ferme de la Biquetterie	57530 Bazoncourt
Agneau de chez Mr et Me Appel, élevage de moutons	57560 Saint-Quirin

Notre partenaire "Maison Jean Charles" à METZ a sélectionné pour nous une gamme de volailles fermières et de viandes à choucroute traditionnelles de provenance "Grand Est"

Notre partenaire Pomona Terre Azur a sélectionné pour nous une gamme de fruits et légumes de saison issus de l'agriculture locale



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES POISSONS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Brochette de crevettes, saumon, lieu)	26.50
Marinière de coquillages et Saint Jacques, crème légère aux fagioli et éclats de pistaches	25,50
Burger façon "Fish & Chips", sauce relish maison et frites rustiques	23,50
Saumon rôti Teriyaki, riz parfumé aux cacahuètes grillées et cébettes, réduction de soja	24.50
L a S o l e M e u n i è r e , P o m m e s c o c o t t e (En fonction des arrivages)	39,90

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf grillée, sauce Choron ou poivre vert et frites rustiques	26,50
Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte	21,50
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)	24,50
Magret de canard, cocotte de légumes aux raisin frais, jus de viande au balsamique blanc	25.50
Galette de veau confit, sauce chimichurri à l'avocat, coco rouge au paprika fumé	22.50
Cochon fermier au miel et citron, salade de pousses d'épinard et mousseline de céleri	24.50
Le fameux curry d'agneau et ses condiments "comme à la Coupole"	25,50

PLAT VEGETARIEN



Steack végétal dans un burger, pickles de légumes et frites rustiques	19,50
---	-------



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



DESSERTS

Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)	11,50
Merveilleux "After Eight", menthe/chocolat en texture	10,50
Crème caramel de mon enfance et petits fours maison	10,50
Crousti-Fondant aux 3 chocolats(crémeux namelaka blanc, streusel cacao, syphon guanaja)	10,50
Crème prise et praliné pistache, gélifié cerise amarena	10,50
Financier garni, confit fruits rouges coquelicot, chantilly moelleuse	10,50
Yaourt maison au lait de chèvre, marmelade de mirabelle et granola amande/noisette	10,50

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, passion	
Café Liégeois (glace café, expresso et chantilly)	10,50
Coupe Arts et Métiers (sorbet griottes, cerises Amarena et Kirsch)	12,50
Colonel (sorbet citron et Vodka)	12,50

CRÊPES SUZETTE

Sauce à l'orange
Flambées en salle au Grand Marnier
14,50

Supplément boule de glace vanille
2,50



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



M E N U S

B R A S S E R I E

Entrée – plat Ou plat - dessert

35,00€

R A B E L A I S

Entrée – plat – dessert

43,00€

G O U R M A N D

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

69,00€

E N T R E E S

Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de Porto blanc (+ 4,00€)
Tartelette au fromage frais et petits pois, miel de persil plat et crème d'ail noir
Houmous de betterave, œuf parfait et carpaccio de veau à la coriandre et sumak
Tataki de thon aux graines de moutarde, gel de concombre au wasabi, oignons aigre doux
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade
Terrine de foie de veau en croute, déclinaison autour de la carotte
Les six Bretonnes n°4

P L A T S

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Brochette de crevettes, saumon, lieu)
Marinière de coquillages et Saint Jacques, crème légère aux fagioli et éclats de pistaches
Burger façon "Fish & Chips", sauce relish maison et frites rustiques
Saumon rôti Teriyaki, riz parfumé aux cacahuètes grillées et cébettes, réduction de soja
Entrecôte de bœuf grillée, sauce Choron ou poivre vert et frites rustiques
Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)
Magret de canard, cocotte de légumes aux raisin frais, jus de viande au balsamique blanc
Galette de veau confit, sauce chimichurri à l'avocat, coco rouge au paprika fumé
Cochon fermier au miel et citron, salade de pousses d'épinard et mousseline de céleri
Le fameux curry d'agneau et ses condiments "comme à la Coupole"
Steack végétal dans un burger, pickles de légumes et frites rustiques

D E S S E R T S

Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)
Merveilleux "After Eight", menthe/chocolat en texture
Crème caramel de mon enfance et petits fours maison
Crousti-Fondant aux 3 chocolats(crémeux namelaka blanc, streusel cacao, syphon guanaja)
Crème prise et praliné pistache, gélifié cerise amarena
Financier garni, confit fruits rouges coquelicot, chantilly moelleuse
Yaourt maison au lait cru de chèvre, compote de mirabelles et granola



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

