



## ENTREES

Tartelette feuilletée gratinée Saint jacques et crustacés	17,50
Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de vin rouge aux épices	20,00
Gromperekiche (râpé de pomme de terre) , cochon fumé maison, fromage frais à l'ail doux	15,50
Thon mi cuit aux graines de sésame, vinaigrette d'orange sanguine, échalote au vinaigre de riz	18,50
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade	14,00
Espuma de lentilles Vertes du Puy, œuf basse température et crumble de fuseau Lorrain	15,00

**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

<b>Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers</b>	<b>26,50</b>
<b>(Brochette de crevettes, saumon fumé, dos de lieu)</b>	
<b>Dos de lieu, velouté de courge d'automne, "caviar végétal" au parfum de truffe</b>	<b>24,00</b>
<b>Saumon fumé rôti et bouillon asiatique, nouilles au saté et soja frais</b>	<b>25,00</b>
<b>Filet d'esturgeon comme une milanaise, épeautre aux olives et pesto Genovese</b>	<b>24,00</b>

**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**  
**43,00**  
**(En fonction des arrivages)**

## LES VIANDES

<b>Entrecôte de bœuf grillée, sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques</b>	<b>28,50</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte</b>	<b>24,00</b>
<b>Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)</b>	<b>25,00</b>
<b>Fondant de veau, céleris crémeux au Grana Padano et brisures de morilles</b>	<b>25,50</b>
<b>Boudin blanc de volaille fabriqué sur place, moutarde maison miel/oignon, frites rustique</b>	<b>24,00</b>
<b>Porchetta au thym frais, jus de viande réduit, petits légumes à l'huile d'agrumes</b>	<b>25,00</b>
<b>Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues</b>	<b>25,50</b>

## PLAT VÉGÉTARIEN



<b>Tofu fumé grillé, crème de courge, nouilles au saté et soja frais</b>	<b>20,00</b>
--	--------------





## DESSERTS

Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)	12,00
La verrine comme un Cappuccino Baileys	11,00
Crème caramel de mon enfance et petits fours maison	11,00
Biscuit Finger tigré, cacahuètes et chocolat en texture	11,00
Poire pochée dans son jus, granola et crémeux vanille	11,00
Tartelette croustillante exotique, fondant et gel passion et ganache montée coco	11,00

---

## 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, espresso et chantilly)	11,00
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



## M E N U S

### **B R A S S E R I E**

Entrée – plat

**38,00€**

### **R A B E L A I S**

Entrée – plat – dessert

**48,00€**

### **G O U R M A N D**

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

**73,00€**

## E N T R E E S

**Tartelette feuilletée gratinée Saint jacques et crustacés**

**Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de vin rouge aux épices (+ 4,00€)**

**Gromperekiche (râpé de pomme de terre) , cochon fumé maison, fromage frais à l'ail doux  
Thon mi cuit aux graines de sésame, vinaigrette d'orange sanguine, échalote au vinaigre de riz**

**Cassolette d'escargots de Bazoncourt (ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade**

**Espuma de lentilles Vertes du Puy, œuf basse température et crumble de fuseau Lorrain**

**Les six Bretonnes n°4**

## P L A T S

**Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Brochette de crevettes, saumon fumé, dos de lieu)**

**Dos de lieu, velouté de courge d'automne, "caviar végétal" au parfum de truffe**

**Saumon fumé rôti et bouillon asiatique, nouilles au saté et soja frais**

**Filet d'esturgeon comme une milanaise, épeautre aux olives et pesto Genovese**

**Entrecôte de bœuf grillée, 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 verte**

**Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)**

**Fondant de veau, céleris crémeux au Grana Padano et brisures de morilles**

**Boudin blanc de volaille fabriqué sur place, moutarde maison miel/oignon, frites rustique**

**Porchetta au thym frais, jus de viande réduit, petits légumes à l'huile d'agrumes**

**Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues**

## D E S S E R T S

**Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)**

**La verrine comme un Cappuccino Baileys**

**Crème caramel de mon enfance et petits fours maison**

**Biscuit Finger tigré, cacahuètes et chocolat en texture**

**Poire pochée dans son jus, granola et crémeux vanille**

**Tartelette croustillante exotique, fondant et gel passion et ganache montée coco**