



ENTREES

Porcelet à tartiner, oignons bio confits et moutarde maison à l'estragon, pain grillé	17,50
Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de vin rouge aux épices	22,00
Crème brûlée au chèvre frais, confit "poire/miel/noix", petite salade à l'huile de noix	15,50
Aubergine façon "Baba Ganoush", bonbon de féta, olives Taggiate et anchois marinés	17,50
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (Ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade	14,00
Gravlax de daurade, betteraves de toutes les couleurs, huile de basilic	18.50

**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 (filet de bar, lieu fumé, brochette de crevettes, sauce beurre blanc)	28,50
Filet de bar à la vapeur de thym citron, Fregola aux légumes, coulis de poivrons doux	25,00
Pavé de lieu de ligne fumé, gnocchi, champignons, crème de comté AOP	28,00
Poulpe braisé et laqué aigre douce, riz Bambou en risotto, pesto rosso	26,00
La Sole Meunière, Pommes cocotte	43,00

H O M A R D E N T I E R F L A M B E A U C O G N A C
P u r é e c r é m e u s e e t b i s q u e r é d u i t e
65,00

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf grillée, sauce tartare à l'estragon ou poivre vert et frites rustiques	28,50
Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites rustiques et salade verte	24,00
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)	25,00
Volaille fermière cuisinée aux dattes, boulgour marocain aux saveurs d'Orient	25,50
La "Saucisse/Purée", 100% maison, 100% Veau Lorrain, parfum de truffe et jus réduit	25,00
Joue de bœuf confite, sauce meurette, poitrine paysanne et carottes au pot	26,00
Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues	27,00

PLAT VEGETARIEN

Riz Bambou en risotto, burratina et pesto rosso	20,00
--	-------





D E S S E R T S

Les classiques "Brasserie" modernisés

Faisselle de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie) aux herbes fraîches et crème double	11,00
Nougat glacé aux éclats de macarons et amandes torréfiées, coulis de framboises acidulées	11,00
Crème caramel de mon enfance et madeleine façon financier	11,00
Ile flottante "explosion" de fruits rouges, crème anglaise onctueuse aux graines de vanille	11,00
La Tarte Chocolat (le chocolat en sablé, crémeux, mousse et craquant)	11,00
La pomme Tatin version "pâté en croute", chantilly noisette	11,00

L E S C O U P E S G L A C E E S

Les glaces et sorbets sont élaborés sur place

Coupe glacée (3 boules)	10,00
Chocolat, vanille, café, caramel, citron, fraise, framboise, griotte	
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

C R Ê P E S S U Z E T T E

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

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
Eau minérale, 2 verres de vin, café
75,00€

E N T R E E S

Porcelet à tartiner, oignons bio confits et moutarde maison à l'estragon, pain grillé
Foie gras cuit au naturel, chutney mirabelles et gel de vin rouge aux épices (+ 4,00€)
Crème brûlée au chèvre frais, confit "poire/miel/noix", petite salade à l'huile de noix
Aubergine façon "Baba Ganoush", bonbon de féta, olives Taggiache et anchois marinés
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (Ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade
Gravlax de daurade, betteraves de toutes les couleurs, huile de basilic
Les six Fines de Claire n°4

P L A T S

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers

Filet de bar à la vapeur de thym citron, Fregola aux légumes, coulis de poivrons doux
Pavé de lieu de ligne fumé, gnocchi, champignons, crème de comté AOP
Poulpe braisé et laqué aigre douce, riz Bambou en risotto, pesto rosso
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
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)
Volaille fermière cuisinée aux dattes, boulgour marocain aux saveurs d'Orient
La "Saucisse/Purée", 100% maison, 100% Veau Lorrain, parfum de truffe et jus réduit
Joue de bœuf confite, sauce meurette, poitrine paysanne et carottes au pot
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

Faisselle de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie) aux herbes fraîches et crème double
Nougat glacé aux éclats de macarons et amandes torréfiées, coulis de framboises acidulées
Crème caramel de mon enfance et madeleine façon financier
Ile flottante "explosion" de fruits rouges, crème anglaise onctueuse aux graines de vanille
La Tarte Chocolat (le chocolat en sablé, crémeux, mousse et craquant)
La pomme Tatin version "pâté en croute", chantilly noisette