

BRASSERIE
DES ARTS ET MÉTIERS

E N T R E E S

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
Marinade de poulpes automnale, jus d'amandes, granola, huile d'olive fumée	18,50
Pressé de Légumes au Pot, gelée au parfum de truffe, mayonnaise au raifort et jus herbacé	17,50
Cassolette d'escargots de Bazoncourt gratinée, purée d'ail et persil, petits croutons	16,00
Tartare de crabe et crevettes, tobiko, vinaigrette agrume/crustacé, pickles de radis blancs	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 (Quenelle de saumon, haddock, joues de lotte et crevettes en brochette , sauce beurre blanc)	28,50
Quenelle maison de saumon, coulis d'oseille, œufs de saumon fumé, purée crémeuse	25,00
Joues de lotte et moules en cocotte comme une bouillabaisse	28,00
Filets de maquereaux snackés, risotto de betterave, jus d'orange amère, grémolata	25,00
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

Onglet de boeuf , 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
Cuisse de dinde confite éfilochée, pain vapeur, coleslaw au vinaigre de riz	25,50
Salciccia maison pur veau Lorrain aux graines de fenouil, gnocchetti sarde alla puttanesca	25,00
Boudin noir maison, butternut et pommes au jus , crumble de graines de courge	25,00
Le Curry d'agneau des Arts et Métiers, riz thaï, hachard de légumes et chutney de mangues	27,00

PLAT VEGÉTARIEN

Risotto Arborio au jus de betterave, Burratta et gremolata	20,00
---	--------------





D E S S E R T S

Les classiques "Brasserie" modernisés

Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)	11,00
Cookie gourmand Pistache/chocolat blanc, créma di pistachio de Bronte, pépites de griotte	11,00
Crème brûlée au safran de Moselle, confit orange citron	11,00
Tartelette Blanc Manger coco, ganache mangue/passion et mousse aérienne coco	11,00
Biscuit chocolat tiède extra fondant Guanaja, écume et glace vanille	11,00
Meringue croustillante, crème de marron et gel de cassis	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€)
Marinade de poulpes automnale, jus d'amandes, granola, huile d'olive fumée
Pressé de Légumes au Pot, gelée au parfum de truffe, mayonnaise au raifort et jus herbacé
Cassolette d'escargots de Bazoncourt gratinée, purée d'ail et persil, petits croutons
Tartare de crabe et crevettes, tobiko, vinaigrette agrume/crustacé, pickles de radis blancs
Les six Fines de Claire n°4

P L A T S

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers
Quenelle maison de saumon, coulis d'oseille, œufs de saumon fumé, purée crémeuse
Joues de lotte et moules en cocotte comme une bouillabaisse
Filets de maquereaux snackés, risotto de betterave, jus d'orange amère, grémolata
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 dinde confite éffilochée, pain vapeur, coleslaw au vinaigre de riz
Salciccia maison pur veau Lorrain aux graines de fenouil, gnocchetti sarde alla puttanesca
Boudin noir maison, butternut et pommes au jus, crumble de graines de courge
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)
Cookie Pistache/chocolat blanc, créma di pistachio de Bronte, pépites de griotte
Crème brûlée au safran de Moselle, confit orange citron
Tartelette Blanc Manger coco, ganache mangue/passion et mousse aérienne coco
Biscuit chocolat tiède extra fondant Guanaja, écume et glace vanille
Meringue croustillante, crème de marron et gel de cassis