

Carte du restaurant La Maniguette

Entrées

G ravelax de saumon maison, émulsion citron vert et crackers pistache	7,00€
E scalopes de foie gras poêlé, réduction d'agrumes	11,00€
B urrata panée, pesto de basilic frais et ses pickles d'oignons rouges	7,50€
G ambas marinées son sur espuma de fenouil et son granité au basilic	8,50€
T errine de campagne de la ferme du Vermois	6,00€

Plats

T artare de bœuf au couteau et ses frites fraîches maison, mesclun	16,50€
P avé de veau basse température, salicornes et râpé de bleu d'Artois	16,00€
E ntrecôte Lorraine env. 280gr, frites fraîches maison, beurre au chorizo	21,00€
M anibowl (riz maki, avocat, épinard frais, chou rouge, pois chiche...)	15,00€
N oix de St Jacques snackées, sauce miel et cidre Lorrain, mousseline de céleri	20,50€

Desserts

L' Assiette de fromages AOC, salade mêlée	8,00€
P arfait glacé au whisky de Rozelieures et son caramel	7,00€
T rilogie autour du chocolat (mousse, streusel, copeaux 64%, glace chocolat noir)	7,50€
T artelette sablée aux fraises françaises, ganache montée à la pistache	7,50€
N age de fruits rôtis, sorbet à la myrtille	6,50€
C afé ou thé gourmand	8,50€

Nous travaillons des produits frais, français, et local. En cas de forte affluence une rupture peut arriver pendant le service.

Merci de votre compréhension.

Liste des allergènes disponibles sur demande. Prix ttc, service compris.

Le coin partage

Le terroir

Saucisson de bœuf, chorizo de bœuf, terrine de campagne, cromesquis et condiment 12,00€
(Cochonaille de la Ferme du Vermois)

L'océane

Gravelax de saumon maison, carpaccio de St Jacques, émulsion citron vert, crackers pistache 14,50€

Cocktails maison (avec alcool)

Mojito (rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier) 9,50€
Mojito Despé (mojito + desperados) 14,00€
Mojito Champagne 15,00€
Spritz 7,50€
Gin Bombay Tonic 9,50€
Margarita fraises fraîches 8,00€
Americano 7,50€
Caraïbe 9,00€
Tequila Sunrise 9,00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito 7,50€
Le Sunrise (jus d'orange, grenadin) 6,00€
Fraisibulle (fraises, jus de citron, eau gazeuse) 6,00€
Rio (jus d'orange, limonade, citron vert, grenadine) 7,00€

Vins au verre

Morgon A.Vognier 2018 (rouge) 4.90€
Domaine Joy Gascogne (blanc moelleux) 6.50€
Bourgogne Aligoté (blanc doux et fruité) 4,50€
Le Cazot bio « Advini » (blanc sec) 4.00€
Uby N°6(rosé) 4,50€

Menu Maniguette

Bavette d'ailou, frites fraîches maison, sauce Maniguette
+
Dessert du jour au choix
+
1 café

18,00€

servi du lundi au vendredi midi

Formule du midi

à l'ardoise

Complète **20,00€**

Entrée + plat **17,50€**

Plat + dessert **17,50€**

servi du lundi au vendredi midi

Menu Enfant

Steak haché frais façon bouchère ou aiguillettes de poulet français, frites fraîches maison ou légumes de saison

+

Coupe de glace 2 boules

+ une surprise !

8,00€

Possibilité d'adapter les plats adultes.

Carte des vins

Bouteille

½ bouteille

Vins de Lorraine et d'Alsace

Riesling Eugène Klipfel		17,00€ (2018)
Pinot Gris Millésime Klipfel	29,00€ (2017)	17.00€ (2017)
Gewürztraminer Wolfberger AC	32,50€ (2019)	
Pinot Noir Bio JB Adam AB	39,00€ (2014)	
Côte de Toul rouge Laroppe	24,00€ (2018)	12,00€ (2017)
Côte de Toul gris Laroppe	23,00€ (2019)	
Côte de Toul blanc Laroppe	24,00€ (2018)	12,00€ (2018)

Vins du Beaujolais

Morgon G. Duboeuf	25,00€ (2018)	17,00€ (2015)
Brouilly A.Vognier		14,50€ (2018)
Brouilly Château Pierreux	21,50€ (2018)	
Saint-Amour Domaine de L'Etournet	32,00€ (2018)	

Vins du Bordelais

Château Lamotte Cissac Fonsèche	22,00€ (2016)	15,00€ (2016)
Les Lyres de Bertinerie Côtes de Blaye	26,00€ (2018)	
Saint-Emilion Chapelle de la Trinité	30,00€ (2017)	14,90€ (2017)
Lussac Saint-Emilion La Croix St-Roc	29,00€ (2018)	15,50€ (2016)

Vins de Bourgogne

Haute Côte de Beaune Coron Père&Fils	37,00€ (2017)	
Bourgogne Aligoté Vignot	20,50€ (2018)	14,00€ (2018)
Pouilly-Fuissé Bouchard Père&Fils	33,00€ (2017)	

Vins de la Loire

Saumur Champigny Guy Saget	27,00€ (2018)	15,00€ (2015)
Chinon La Perrière Baudry et Dutour	25,00€ (2018)	
Saint Nicolas de Bourgueil Guy Saget	24,00€ (2018)	12,00€ (2018)

Vins de la Vallée du Rhône

Belleruche M.Chapoutier	28,00€ (2019)	
St Joseph Les Fagottes	34,00€ (2019)	
Vacqueyras Cuvée Prestige		21,00€ (2018)
Crozes Hermitage Petite Ruche	46,00€ (2018)	
Ascaïr Maison Marigny AOP blanc	30,00€ (2017)	
Little Garance blanc AB	29,00€	
Little Garance rosé AB	28,00€	

Vins du Languedoc Roussillon

Château Luc Corbière rouge AB	25,00€ (2020)	
Le Cazot bio « Advini » blanc AB	22,00€ (2018)	
Wine O 'clock rosé	20,00€	
Pinot Noir Rosé Maison Castel	19,00€ (2018)	

Vins du Sud-ouest

Uby N°4 Gros&Manseng	24,50€ (2019)	
Domaine Tariquet Classic	20,00€ (2018)	
Uby N°6 rosé Côtes de Gascogne	18,00€ (2019)	

Champagnes

Serge Rafflin millésimé	54.00€	
Serge Rafflin tradition	40.00€	
Duval Leroy fleur de champagne	72.00€	36,00€

Carte des boissons (liste non exhaustive)

Apéritifs

Kir Aligoté 10cl	4,50€
Martini 4cl	4,00€
Suze 4cl	4,00€
Campari 4cl	4,50€
Vodka 4cl	5,00€
Rhum Havana 4cl	5,00€
Gin Bombay 4cl	5,00€

Bières pression

Génépi 4cl	4,50€	Pression I664 25cl	3,80€
Ballantine's 4cl	5,00€	Grimbergen 25 cl	4,30€
Jack Daniel's 4 cl	5,50€	Grimbergen saison 25 cl	4,50€
Ricard 2cl	3,00€	Picon 25cl	4,00€
Pastis 2cl	3,00€	Panache 25cl	3,50€
Porto 4cl	3,50€	Monaco 25cl	3,90€

Bières bouteilles « Brasserie des Papilles » agriculture biologique artisanales et locales

La Papille Michto blonde légère 25cl	5,50€	La Papille Wood brune boisée 25cl	5,80€
La Papille Confinée sans gluten 25cl	5,50€	La Papille Mira bonde mirabelle 25cl	5,50€
La Papille Tannée ambrée cuivrée 25cl	5,80€	La Papille Hoppy blonde houblonnée 25cl	5,50€

Cocktails maison

Mojito 20cl	9,50€	Spritz 20cl	7,50€	Margarita aux fraises 20cl	8,00€
Américano 8cl	7,50€	Le Virgin Mojito 20cl	7,50€	Caraibe 20cl	9,00€

Soft

Coca, coca zéro 33cl	4,00€	Jus de pomme trouble bio 25cl	4,00€
Schweppes 25 cl	3,50€	Jus d'orange bio 25cl	4,00€
Limonade 33cl	4,00€	Jus de tomate bio 25cl	4,00€

Eaux

Carola bleu et verte litre	5,00€
½ Carola bleu ou verte	3,50€
San Pellegrino litre	5,00€

Digestifs

Get 27 4cl	6,50€	Bailey's 4cl	6,00€	Eau de vie Mirabelle 4cl	6,50€
Amaretto Perlino 4cl	6,50€	Grand Marnier cordon rouge 4cl	6,50€	Eau de vie de Poire 4cl	6,50€
Kraken 4cl	8,00€	Armagnac 4cl	7,00€	Cognac Hennessy Very Special	8,00€

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs. L'alcool est déconseillé aux femmes enceintes.
Prix ttc service compris.