

# La Manufacture.

restaurant • épicerie • pâtisserie • events

## CARTE PRINTANIÈRE

Fabrizio Lo Votrico chef cuisinier - Luis Antunes chef pâtissier

### Les entrées •

<b>SMOKER</b> Maquereau fumé Maison, chèvre au miel, oignons rouges et concombres	17€
<b>CHOCO-GRAS</b> Foie-gras et chocolat noir Guanaja 80%, pain brioché et confiture de rhubarbe maison	18€
<b>ROULADE VEGÉ</b> Navet, fraise et citron confit, jus au lait fermenté, brocolis râpés & chips de riz aux fleurs sauvages	20€
<b>GRAVLAX MARBRÉ</b> Maigre et saumon en gravlax aux algues nori, mayonnaise au yuzu & pousses de printemps	22€
<b>MAÏLOV TARTARE</b> Tartare de bœuf limousin, fromage frais et caviar Maïlov 10gr, chips de légumes & croûtons	35€

NOS VIANDES MATURÉES MAISON AU 'DRY AGER'  
50 jours d'Affinage.  
La découpe dans un déhanché « Pure Race Limousin »

Découpe « Strip Loin » les 100gr 16€<sup>50</sup>

Découpe « Rib Eye » les 100gr 18€<sup>50</sup>

Découpe « Côte à l'Os » +/- 600gr (Pour deux convives) 48€  
PAR PERSONNE

Découpe « T-Bone » +/- 750gr (Pour deux convives) 58€  
PAR PERSONNE

Chaque viande maturée est accompagnée de frites maison et de légumes des Paniers de Sandrine, sauce poivre et béarnaise

\*Les prix sont basés sur des viandes mâturées de 45 à 90 jours, au-delà de 90 jours de maturation les prix peuvent évoluer, merci de demander à notre personnel.

Tartare

**FILET AMÉRICAIN** 24€<sup>50</sup>  
Classique filet américain

**MI-CUIT** 24€<sup>50</sup>  
« Aller - retour » sur pain grillé

**MOELLE ET WASABI** 24€<sup>50</sup>  
Os à moelle et tartare wasabi

**LIFE STYLE VEGAN** 24€<sup>50</sup>  
Nouveau tartare végétarien à la betterave & mangue

Chaque tartare est accompagné de frites maison et d'une salade

### Les plats •

Pâte & Risotto

**VERT PRINTEMPS VEGAN** 25€  
Risotto à la crème d'asperge verte, petits pois et fèves Marais

**PAS SEULEMENT DES HERBES VEGÉ** 28€  
Raviolis maison à la farine de chanvre farcis aux orties et ricotta, au beurre citronné & coulis à l'ail des ours

Poisson

**WELLNESS** 36€  
Filet de truite juste rôti, sur haricots de mer, jeunes carottes, pommes de terre croustillantes à la ciboulette, sauce lemon grass & huile de pissenlit

**SOUVENIR D'ENFANCE** 40€  
Filet double de rouget, beurre aux herbes, burrata liquide, tomates confites & chips de pommes de terre

**CAVIAR MAILIAN - MAÏLOV** Goût iranien ou russe 33€  
Sur une pomme de terre & crème aigre « dite cosaque »  
ou sur un œuf fermier brouillé  
ou sur un tartare de bœuf nature

LA DÉGUSTATION  
DE 10GR

Viande

**PORC ROYAL CBT** 34€  
Poitrine cuite à basse température pendant 48h et joue de lotte, morilles, asperges, céleris au sel & jus de cuisson

**SENTEUR DE SUD** 38€  
Mignon de veau juste saisi, ratatouille à la sicilienne, crunchiness potatoes & jus aux herbes de printemps

### Les desserts •

**ANANAS GRILLÉ, SIROP CITRONNELLE ET CITRON VERT, CAKE NOIX DE COCO & SORBET EXOTIQUE GINGEMBRE** 10€

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS, FAIT MAISON GARNI DE FRUITS DE SAISON** 10€

**LES MINIS TRADITIONS la Manufacture.** 11€  
Crème brûlée classique, île flottante & mousse au chocolat noir

**SOUPE DE FRAISES WÉPION AU BASILIC & PARFAIT GLACÉ À LA RHUBARBE** 12€

## 4 ACTIVITÉS EN 1 LIEU

le fait-maison est notre signature.

**RESTAURANT :**  
> du Lundi à Vendredi  
de 12.00 à 14.30 & les jeudis et  
vendredis soirs de 18.30 à 21.00

> Speedlunch sur place ou  
à emporter de 11.30 à 14.30

> Happy Hours de 15.00 à 18.00

**ÉPICERIE :**  
ouverte du Lundi au vendredi  
de 11.30 à 18.00

**PÂTISSERIE :**  
> Gourmandises à déguster et à  
emporter à l'épicerie

> Gâteaux sur commande 48h  
avant

**EVENTS À VENIR :**  
> Privatiser notre restaurant  
composé de 2 salles dont 1 avec  
micro beamer pour vos futurs  
événements.

la Manufacture. restaurant . épicerie . pâtisserie . events, ouvert du LUNDI AU VENDREDI de 11.00 à 18.00

Commande : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu | par téléphone 26 39 93 | www.lamanufacture.lu