

Carte du restaurant La Maniguette

Menu complet à 27,50€ (choix signalé par un ^{*})

Entrées

| | |
|--|-------|
| G ravelax de truite à la betterave et radis colorés [*] | 6,50€ |
| L' œuf mollet du Vermois à l'encre de seiche, crémeux de butternut, croquant de tomme Lorraine [*] | 6,50€ |
| C assolette de ris de veau aux pleurotes de Nancy | 8,50€ |
| C onsommé de noix de St Jacques au miel Lorrain et poivre Maniguette | 8,50€ |
| B owl automnal (potimarron, choux-fleurs, épeautre, marron) | 8,00€ |

Plats

| | |
|---|--------|
| Q ueue de lotte nacré au vin rouge et écrevisses, légumes de saison confits | 19,00€ |
| T -Bone de veau français servi rosé, röstis de pommes de terre de chez nous | 19,50€ |
| F ilet de bœuf Lorrain env.180gr, pommes pont-Neuf et son jus corsé | 21,00€ |
| R isotto aux champignons de Nancy, chips de légumes et éclats de noisettes [*] | 16,50€ |
| C ôte de cochon fondante, mousseline de butternut et sa sauce au cidre de Coyviller [*] | 16,50€ |

Desserts

| | |
|--|-------|
| L' Assiette de fromages Lorrain, salade mêlée | 8,00€ |
| M inestrone de fruits à la bergamote, oubliés de Nancy [*] | 6,50€ |
| S phère au chocolat 64% garni mousse chocolat blanc | 7,50€ |
| B aba à la liqueur de Mirabelle, chantilly et fruits de saison [*] | 6,50€ |
| B rioche perdue, pralin onctueux et son sorbet yaourt [*] | 6,50€ |
| C afé ou thé gourmand (crème brûlée au bonbons des Vosges, minestrone, mousse chocolat blanc, sorbet) | 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

La planche terroir

Saucisson de bœuf artisanale, fuseau Lorrain, rilette de poulet maison, cromesquis munster 12,00€

La planche océane

Gravelax de truite à la betterave maison, carpaccio de St Jacques, écrevisses, radis colorés 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€
Punch Lorrain 6,50€
Americano 7,50€
Caraïbe 9,00€
Tequila Sunrise 9,00€

Cocktails sans alcool

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

Menu Maniguette

Pièce de bœuf, frites fraîches maison, sauce Maniguette

+

Dessert du jour au choix

+

1 café

18,00€

servi le midi du lundi au samedi
inclus

Formule du midi

à l'ardoise

Complète **20,00€**

Entrée + plat **17,50€**

Plat + dessert **17,50€**

servi du lundi au vendredi midi
inclus

Menu Enfant

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

+

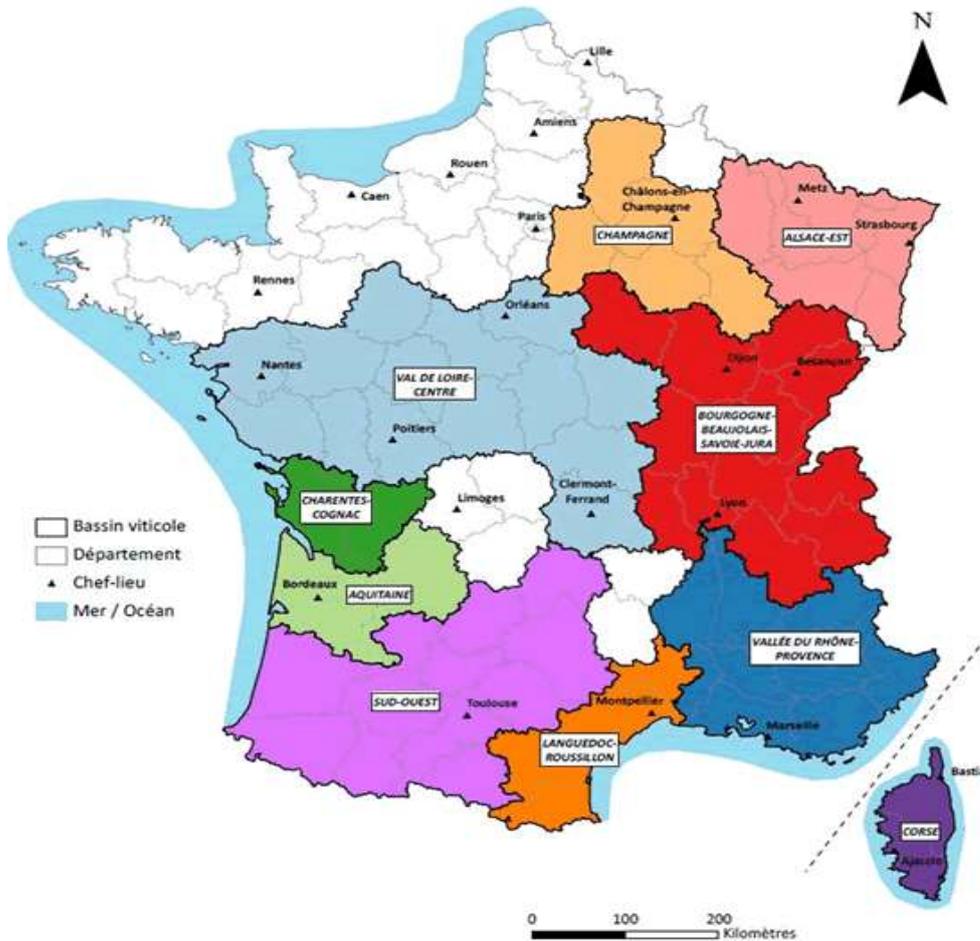
Coupe de glace 2 boules artisanale

+ une surprise !

8,00€

Possibilité d'adapter les plats adultes.

Carte des vins



A chaque région sa couleur ! Afin de vous aider à vous orienter pour le choix de votre vin. N'hésitez pas à demander conseil à notre sommelier.

12cl 37.5cl 75cl

NOS VINS ROUGES

ADP ALSACE Pinot Noir – Klipfel

Beaucoup d'élégance dans ce pinot noir, aux arômes délicats et subtils.

13.50€ 26,00€

ADP CÔTES DE TOUL Côtes de Toul – Domaine Lelièvre

Un côtes de Toul bien équilibré, riche en fruits.

28,00€

ADP MORGON Morgon Fleurs – Georges Duboeuf

Un vin savoureux, sur le fruit avec une structure tannique fondue.

13,00€ 24,00€

ADP SAINT AMOUR Domaine de l'Étourneau – Loron et Fils

L'harmonie est au rendez-vous sur ce St Amour

28,00€

ADP CÔTES DE BLAYES Des Lyres de Bertinerie – Bertinerie

C'est un véritable équilibre à chaque millésime qui donne richesse et profondeur.

4,90€ 20,00€

ADP SAINT ESTEPHE Château Bel Air Ortet – Cheval Quancard

Nez puissant boisées où se côtoient le fruit confit, le pruneau et le vieux cuir.

33,00€

| | 12cl | 37,50cl | 75cl |
|--|--------|---------|--------|
| AOP BORDEAUX Cru de Maqueline – Maison Castel Vin équilibré, frais et fruité. Séduisant par nez complexe et sa structure en bouche. | | | 22,00€ |
| AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE Côtes de Beaune Coron– Jaboulet Vercherre Structure élégante et belle rondeur pour ce vin. | | | 32,00€ |
| AOP MERCUREY Mercurey – Bouchard Père & Fils C'est un vin aromatique et friand, d'une grande convivialité. | | | 35,00€ |
| AOP CÔTES DU RHONE Belleruche – Chapoutier Un vin d'une belle structure, harmonieux entre le fruit et la puissance. | 14,50€ | | 24,00€ |
| AOP VACQUERAS Vieux Clocher – Arnoux et Fils Élégant et fin, ce vin révèle de jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices. | 16,50€ | | 30,00€ |
| AOP CROZES HERMITAGE Petite Ruche – Chapoutier Un vin d'une remarquable fraîcheur, aux tanins présents, très travaillés et souples. | | | 32,00€ |
| AOP St NICOLAS DE BOURGUEIL Saint Nicolas de Bourgueil – Saget la Perrière Vin très expressif, le fruit domine sur des notes de mûres et cassis. | 12,50€ | | 24,00€ |
| AOP SAUMUR CHAMPIGNY Saumur Champigny – Saget la Perrière Ce vin bien équilibré sur des tanins bien fondus. | 12,50€ | | 22,00€ |
| AOP CORBIERES – BIO Château Luc – Caves du Languedoc-Roussillon Un Corbières racé avec d'harmonieux tanins. | 4,90€ | | 20,00€ |

NOS VINS BLANCS

| | | | |
|---|--------|--------|--------|
| AOP ALSACE Pinot Gris – Klipfel De la souplesse, du fruit et de la typicité : un joli vin d'Alsace. | 14,00€ | | 27,00€ |
| AOP ALSACE Gewurztraminer Millésimé – Klipfel Un vin captivant par la richesse des arômes fins et gourmands. | | | 28,00€ |
| AOP ALSACE Riesling – Klipfel Ce vin à des notes de citron confits et de silex. | | | 17,00€ |
| AOP CÔTES DE TOUL Auxerrois de Toul – Domaine Lelièvre Un Côtes de Toul rond et harmonieux avec des saveurs de poire Williams citronnée. | | | 26,00€ |
| AOP APPELLATIONS REGIONALES Bourgogne Aligoté – La Chablisienne Une bouche riche avec une touche de fraîcheur. | 4,50€ | 12,50€ | 24,00€ |
| AOP MÂCONNAISES Pouilly Fuissé Vignes Romanes – Bouchard Père et Fils Un vin très élégant et plein de charme, une très jolie découverte en Bourgogne. | | | 41,00€ |
| AOP PETIT CHABLIS Petit Chablis – Simonet Fevre A découvrir ce petit Chablis est frais, fruité et minéral. | | | 32,00€ |

| | 12cl | 37.50cl | 75cl |
|--|-------|---------|--------|
| AOP CÔTES DU RHONE Esprit Blanc 2015 - Terra 6840 | | | 26,00€ |
| Un vin tout en volume par sa fraîcheur et sa rondeur. | | | |
| AOP POUILLY FUME Pouilly Fumé - Saget La Perrière | | | 35,00€ |
| Un vin couleur or paille, aux arômes de fruits blancs et une finale fruits exotiques. | | | |
| IGP CÔTES CATALANES - BIO Le Cazot - Advini | | | 20,00€ |
| Un vin blanc puissant et aromatique d'une grande élégance. | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE Gros et Petit Manseng n°4 - Domaine UBY (moelleux) | 5,50€ | | 21,00€ |
| Une jolie découverte sur la douceur et de fruits mûrs avec une incroyable fraîcheur. | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE Tariquet Classique - Domaine Tariquet | | | 18,00€ |
| De l'équilibre et de la légèreté pour un vrai compagnon de soif et de plaisir. | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE O de la Joie - Domaine Joy (demi-sec) | 4,00€ | | 19,00€ |
| Une belle fraîcheur pour ce vin tout en douceur. | | | |

NOS VINS ROSES

| | | | |
|---|-------|--------|--------|
| | | 12,50€ | 21,00€ |
| AOP CÔTES DE TOUL Gris de Toul - Domaine Lelièvre | | | |
| Il convaincra les inconditionnels de vin de Toul, par sa fraîcheur et sa constance. | | | |
| IGP CÔTES DE PROVENCE Château Cavalier -Cuvée Marafiance | | | 19,00€ |
| Un vin frais et acidulé tout en longueur. | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE UBY n°6 - Domaine UBY | 4,50€ | | 18,00€ |
| Un rosé charmeur et friand sur des arômes de petits fruits rouges frais. | | | |
| AOP CÔTES DE PROVENCE Le Rosé de Sophie - Famille Sumeire | | 14,00€ | 22,00€ |
| Un vin vif et fruité. | | | |

NOS CHAMPAGNES

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| AOP CHAMPAGNE Serge Rafflin Millésimé - Serge Rafflin | | | 45,00€ |
| Doré, léger, fruits murs, poire, citron, pamplemousse. | | | |
| AOP CHAMPAGNE Serge Rafflin Tradition - Serge Rafflin | | | 40,00€ |
| Robe jaune pâle, fruits jaunes murs, pêche, melon | | | |
| AOP CHAMPAGNE Fleur de Champagne - Duval Leroy | 25,00€ | | 49,00€ |
| Dentelle de bulles fines, un champagne élégant sur des arômes de fleurs blanches. | | | |
| AOP CHAMPAGNE Veuve Pelletier-brut | | | 20,00€ |
| Robe pâle et brillante, parfum fruité, saveurs d'amandes grillée et de citron confit. | | | |

Carte des boissons (liste non exhaustive)

Bières pressions

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|-------------------|-------|-------|-------|
| 1664 | 3,80€ | 4,20€ | 7,60€ |
| Grimbergen | 4,50€ | 7,60€ | 9,00€ |
| Grimbergen saison | 4,50€ | 7,60€ | 9,00€ |
| Picon | 4,50€ | 7,50€ | 9,00€ |

* Bières bouteilles « C'est de la BAL » bières artisanales de Neuves-Maisons bouteilles 33cl 6,80€ ttc

Disponible : Triple, Brune, Ambrée, Blonde, Blanche aux agrumes.

* Bières bouteilles « Brasserie des Papilles » agriculture biologique artisanales et locales 25cl 5,00€ ttc

Disponible : Blonde, Ambrée, Brune.

Apéritifs

| | | | | | | | |
|---------------|-------|---------|-------|--------------|-------|--------|-------|
| Kir Aligoté | 4,50€ | Pastis | 3,00€ | Martini | 4,00€ | Porto | 3,50€ |
| Jack Daniel's | 5,50€ | Campari | 4,50€ | Ballantine's | 5,00€ | Ricard | 3,00€ |

Soft

| | | | | | |
|----------------------|-------|------------------------|-------|--------------|-------|
| Coca, coca zéro 33cl | 4,00€ | Jus de pomme bio 25cl | 4,00€ | Perrier 33cl | 4,00€ |
| Schweppes 25cl | 3,50€ | Jus d'orange bio 25cl | 4,00€ | Fanta 25cl | 3,90€ |
| Limonade 33cl | 4,00€ | Jus de tomate bio 25cl | 4,00€ | Ice Tea 25cl | 3,90€ |

Digestifs...Un grand choix de disponible demandez à votre serveur !

| | | | | | |
|------------|-------|--------------|-------|------------------------------|-------|
| Get 27 4cl | 6,50€ | Bailey's 4cl | 6,00€ | Eau de vie Mirabelle 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.