



# ENTREES

LES ARTS ET METIERS

La classique Quiche Lorraine, petite salade mixte	10,50
Crème de courges selon notre arrivage et œuf « parfait », huile parfumée à la truffe	12,50
Escargots de la ferme de Fresnois dans un pâté en croute typiquement Lorrain, confiture d'oignons à la mirabelle	13,50
Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, réduction au vinaigre de framboise	15,50
Ceviche de saumon fumé maison, crémeux d'avocat et coulis de mangue vinaigré	14,50
Porcelet de chez « Evrard » en gelée, jus et pickles de carottes	13,50
Betterave choggia comme une raviolle, magret fumé maison et Saint Jacques au citron vert	19,50
Caviar Sturia 10 grs et ses blinis	29,50

## FORMULE

*Express*

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT, BOISSON, CAFE GOURMAND

Eau minérale, bière pression 33cl ou verre de vin au choix

28,50

- « Gamberri » et fettuccini à l'encre de Seiche dans un panier vapeur aux saveurs de l'Italie
- Gâteau de Brochet croustillant, crémeux de choux fleur, panisse et bisque réduite
- Riz Vénéré en risotto lié au parmesan, Saint Jacques et tomates confites
- Choucroute de la mer (saumon fumé, daurade et quenelle de brochet)
- Filet de Daurade Royale à la plancha, poireaux confits et poêlés, réduction de jus de matelote
- Choucroute traditionnelle Flo Metz (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées)
- Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches
- Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte
- Cuisse de canard comme un tajine, figes, olives et épeautre à l'orientale
- Paleron de veau cuit à basse température, morilles et pressé de pommes de terre



# L A M E R

S U R U N P L A T E A U

L'ASSIETTE <i>De l'écailler</i>	Trois crevettes roses, assortiment de cinq huîtres, amandes, bulots et bigorneaux	26,20
PLATEAU <i>Crustacés</i>	Un demi-homard Canadien, un demi-tourteau, trois langoustines, crevettes roses (120g), bulots et bigorneaux	54,30
PLATEAU <i>Prestige</i>	Un demi-homard Canadien, deux langoustines, un demi-tourteau, six crevettes roses, bulots, bigorneaux et amandes Assortiment de six huîtres : trois fines de Claire n°3 et trois Bretonnes n°4	64,00
PLATEAU <i>Prestige</i>	Un homard Canadien, quatre langoustines, un tourteau, douze crevettes roses, bulots, bigorneaux et amandes Assortiment de douze huîtres : six fines de Claire n°3 et six Bretonnes n°4	122,00
2 PERSONNES	Un demi-tourteau, six crevettes roses, amandes, bulots et bigorneaux Assortiment de dix huîtres : trois fines de Claire n°2, trois fines de Claire n°3, quatre Bretonnes n°4	60,70
PLATEAU <i>Flo Metz</i>		

## COQUILLAGES ET CRUSTACES

Demi homard Canadien et mayonnaise	22,90
Portion de langoustines (environ 450g)	29,50
Tourteau et mayonnaise	21,50
Portion de crevettes roses (environ 120g)	14,00
Portion de bulots (environ 300g)	11,40
Portion de six amandes	9,30

## LES HUITRES

	LES SIX	LES NEUF	LES DOUZE
Les creuses de Bretagne n°1	21,90	31,75	41,80
Les fines de Claire n°2	23,00	28,50	44,00
Les fines de claire n°3	18,60	26,00	35,20
Les spéciales de Gillardeau n°3	26,20	34,80	50,40
Les Bretonnes n°4	14,20	21,00	26,40
Le casting d'huîtres	Deux Creuses n°1, deux fines de Claire n°2, trois fines de Claire n°3, deux Gillardeau n°3, trois Bretonnes n°4		29,30

# POISSONS

LES ARTS ET MÉTIERS

« Gambéri » et fettuccini à l'encre de Seiche dans un panier vapeur au saveur de l'Italie	20,50
Gâteau de Brochet croustillant, crémeux de choux fleur, panisse et bisque réduite	20,50
Riz Vénéré en risotto lié au parmesan, Saint Jacques et tomates confites	23,50
Choucroute de la mer (saumon fumé, daurade et quenelle de brochet)	23,50
Filet de Daurade Royale à la plancha, poireaux confits et poêlés, réduction de jus de matelote	22,50
Sole Meunière et ses pommes cocotte	34,50

LA SÉLECTION DE PRODUITS

# POLMARD

Burger de bœuf à la nacre de sel sauce maison fumée, frites fraîches et salade au balsamique	21,50
Andouillette de boeuf gratinée à la Tomme de Lorraine, pommes de terre grand-mère	19,50
Pavé de boeuf sauce béarnaise maison et frites fraîches	26,00
Tartare de boeuf <i>Prestige</i> (recette traditionnelle)	24,00
Carpaccio de Bœuf mariné au citron et huile de basilic, copeaux de parmesan et frites fraîches	24,00

# VIANDES

LES ARTS ET MÉTIERS

Choucroute traditionnelle Flo Metz (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumée)	19,50
Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches	22,50
Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte	20,50
Cuisse de canard comme un tajine, figues, olives et épeautre à l'orientale	21,50
Paleron de veau cuit à basse température, morilles et pressé de pommes de terre	23,50
Filet de Bœuf « Terroir Lorrain » façon Rossini et pommes Macaire	33,50

Nos recettes sont faites maison  
Our recipes are home-made





# MENU

DES ARTS ET MÉTIERS

Entrée, plat, dessert

49,50

Entrée, plat, dessert

Deux verres de vin en accord avec les mets

Une demie eau minérale, café

63,50

## ENTREES

Betterave choggia comme une raviole, magret fumé maison et Saint-Jacques au citron vert

Ou

**La sélection de l'écailler**

Assortiment de cinq huîtres, *trois crevettes roses, amandes, bulots et bigourneaux*

## PLATS

Sole Meunière et ses pommes cocotte

Ou

Filet de bœuf « terroir Lorrain » façon Rossini et pomme Macaire

## DESSERTS

Déclinaison contemporaine d'une Pavlova aux agrumes

Tarte sablée, crème d'amandes et poire aux épices, glace caramel au beurre salé

« Paris-Metz » façon Brasserie des Arts et Métiers

Crêpes Suzette, sauce à l'orange, flambées en salle au Grand Marnier

Nos recettes sont faites maison  
Our recipes are home-made



Prix nets exprimés en euros. Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Inclusive prices in euros. The home-made dishes are prepared on site from raw materials, except for stock and sauce concentrate

## M E N U S

### BRASSERIE

Entrée, Plat, Dessert

**29.50**

### RABELAIS

Entrée, Plat, Dessert

Eau minérale, café, 2 verres de vin

**42.00**

### GOURMAND

Coupe de Champagne

Entrée, Plat, Dessert

Eau minérale, café, 2 verres de vin

**49.50**

## ENTREES

La classique Quiche Lorraine, petite salade mixte

Les six Huitres Bretonnes N°4

Escargots de la ferme de Fresnois dans un pâté en croute typiquement Lorrain,  
confiture d'oignons à la mirabelle

Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, réduction au vinaigre de framboise

Ceviche de saumon fumé maison, crémeux d'avocat et coulis de mangue vinaigré

Porcelet de chez « Evrard » en gelée, jus et pickles de carottes

La classique Quiche Lorraine, petite salade mixte

Crème de courges selon notre arrivage et œuf « parfait », huile parfumée à la truffe

## PLATS

« Gamberri » et fettuccini à l'encre de Seiche dans un panier vapeur au saveur de l'Italie

Gâteau de Brochet croustillant, crémeux de choux fleur, panisse et bisque réduite

Riz Vénéré en risotto lié au parmesan, Saint Jacques et tomates confites

Choucroute de la mer (saumon fumé, daurade et quenelle de brochet)

Filet de Daurade Royale à la plancha, poireaux confits et poêlés, réduction de jus de matelote

Choucroute traditionnelle Flo Metz (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumée)

Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches

Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte

Cuisse de canard comme un tajine, figues, olives et épeautre à l'orientale

Paleron de veau cuit basse température, morilles et pressé de pommes de terre

## DESSERTS

Assortiment de trois fromages de nos régions, bouquet de salade verte

Faisselle au coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la vanille Bourbon et Bergamote

Moelleux au chocolat Valrhona Guanaja et glace aux graines de vanille


Salade de fruits frais, sirop à la vanille, sorbet passion

# DESSERTS

LES ARTS ET MÉTIERS

Crème brûlée à la vanille Bourbon et Bergamote	7,50
Faisselle au coulis de fruits rouges	7,50
Biscuit Rose de Reims maison en tiramisu, crémeux de champagne et caviar de framboises	9,50
Salade de fruits frais, sirop à la vanille, sorbet passion	9,50
Moelleux chocolat Valrhona Guanaja et glace aux graines de vanille	9,50
Déclinaison contemporaine d'une Pavlova aux agrumes	11,50
Tarte sablée, crème d'amande et poire aux épices, glace caramel au beurre salé	11,50
"Paris-Metz" façon Brasserie des Arts et Métiers	11,50
Café gourmand (5 mignardises)	10,50

## LES COUPES GLACEES DE NOTRE ARTISAN GLACIER

Coupe glacée (3 boules)	7,50
<i>Chocolat, vanille, caramel, café, citron, pomme, framboise, griotte, mirabelle, mangue, fraise, passion</i>	
Le café Liégeois (glace café et espresso, chantilly)	9,00
Le granité (sorbet pomme verte et Calvados)	9,00
La coupe  aux cerises et au Kirsh	9,00
Le Colonel (sorbet citron et vodka)	9,00

## CREPES SUZETTE

SAUCE A L'ORANGE  
Flambées en salle au Grand Marnier

11,50

Supplément boule de glace vanille : 2,50

Nos recettes sont faites maison  
Our recipes are home-made

