
L A M E R

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

L'ASSIETTE

De l'écailler

Trois crevettes roses, assortiment de cinq huîtres, amandes, bulots 26,20

PLATEAU

Crustacés

Un demi-homard Canadien, un demi-tourteau, trois langoustines, crevettes roses (120g), bulots 54,30

PLATEAU

Prestige

Un demi-homard Canadien, deux langoustines, un demi-tourteau, six crevettes roses, bulots, amandes 64,00

Assortiment de six huîtres : trois fines de Claire n°3 et trois Bretonnes n°4

PLATEAU

Prestige

Un homard Canadien, quatre langoustines, un tourteau, douze crevettes roses, bulots, amandes 122,00

2 PERSONNES

Assortiment de douze huîtres : six fines de Claire n°3 et six Bretonnes n°4

PLATEAU

Arts & Métiers

Un demi-tourteau, six crevettes roses, amandes, bulots 60,70

Assortiment de dix huîtres : trois fines de Claire n°2, trois fines de Claire n°3, quatre Bretonnes n°4

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	24,50	33,00	43,00
Les fines de Claire n°2	23,00	31,00	40,00
Les fines de Claire n°3	19,00	26,00	34,50
Les spéciales de Gillardeau n°3	26,50	37,00	48,00
Les Bretonnes n°4	14,50	21,00	26,50
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		29,50

ENTREES

LES ARTS ET METIERS

« Comme une tarte flambée » déstructurée	10,50
Velouté de champignons des bois, escargots de la ferme du Fresnois en persillade	12,50
Gravlax de saumon et Caponata, chantilly à l'aneth	14,50
Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, coulis au vinaigre de framboise	17,50
Terrine « automnale » maison au magret fumé et pigeonneau	14,50
« Croque monsieur » aux truffes et haricots verts frais en salade à l'huile parfumée	20,50
Escalopes de foie gras poêlées, pommes fruits rôties et réduction de cidre	21,50

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

Filet de daurade Royale en panier vapeur, sauce vierge à la mélisse, rosace de courgettes

Dos de cabillaud fumé, crème de pommes de terre à l'ail et pesto de persil plat

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

Choucroute de la mer façon Art et Métiers (daurade, cabillaud fumé et saumon)

Saumon et crustacés comme un « Waterzoï »

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

Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches

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

La classique Andouillette « AAAAA » à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre

Croustillant de porcelet de chez « Evrard », jus et garniture « Crecy »

Boudin blanc maison de poulet fermier, sauce au Morilles et vin du Jura, légumes au pot

POISSONS

LES ARTS ET METIERS

Riz Vénéré en risotto lié au parmesan, Saint Jacques et tomates confites	23,50
Choucroute de la mer façon Arts et Métiers (dorade, cabillaud fumé et saumon)	23,50
Filet de daurade Royale en panier vapeur, sauce vierge à la mélisse, rosace de courgettes	20,50
Saumon et crustacés comme un Waterzooï	23,50
Dos de cabillaud fumé, crème de pommes de terre à l'ail et pesto de persil plat	20,50
Sole Meunière et ses pommes cocottes	34,50

BOVIN SALERS ELEVE CHEZ PHILIPPE ANDRE, ELEVEUR DE PERE EN FILS A BONNET EN MEUSE

Alimentation traditionnelle (foin, céréales et protéagineux) Viandes découpées par nos soins

Burger de Bœuf au sel de Guérande sauce maison fumée, frites fraîches et salade au balsamique	21,50
Pavé de boeuf (environ 280 grs), sauce béarnaise maison et frites fraîches	23,50
Mijoté de Bœuf aux morilles servi en cocotte « façon Bœuf Carottes »	24,50
Les Abats cuisinés selon la recette du jour	18,50

VIANDES

LES ARTS ET METIERS

La classique Andouillette « AAAAA » à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre	18,50
Choucroute traditionnelle Flo Metz (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées)	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
Croustillant de porcelet de chez « Evrard », jus et garniture « Crecy »	20,50
Boudin blanc maison de poulet fermier, sauce au Morilles et Vin du Jura, légumes au pot	22,50
Filet de boeuf "Terroir de Lorraine" Rossini, pomme Macaire et jus réduit	33,50



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

32.00

RABELAIS

Entrée, Plat, Dessert

Eau minérale, café, 2 verres de vin

45.00

GOURMAND

Coupe de Champagne

Entrée, Plat, Dessert

Eau minérale, café, 2 verres de vin

52.00

ENTREES

« Comme une tarte flambée » déstructurée

Les six Huitres Bretonnes N°4

Gravlax de saumon et Caponata, chantilly à l'Aneth

Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, réduction au vinaigre de framboise
(Supplément de 3 euros)

Terrine « Automnale » maison au magret fumé et pigeonneau

Velouté de champignons des bois, escargots de la ferme de Fresnois en persillade

PLATS

Filet de daurade Royale en panier vapeur, sauce vierge à la mélisse, rosace de courgettes

Dos de cabillaud fumé, crème de pommes de terre à l'ail et pesto de persil plat

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

Choucroute de la mer façon Arts et Métiers (daurade, cabillaud fumé et saumon)

Saumon et crustacés comme un « Waterzooï »

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

Croustillant de porcelet de chez « Evrard », jus et garniture « Crecy »

Boudin blanc maison de poulet fermier, sauce au Morilles et Vin du Jura, légumes au pot

La classique andouillette « AAAAA » à la moutarde à l'ancienne, écrasé 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

Le "Snickers" (mousse au chocolat Dulce, caramel mou, crumble et cacahuètes caramélisées)

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

M E N U

LES ARTS ET METIERS

Entrée, plat, dessert

49.50

Entrée, plat, dessert

Deux verres de vin en accord avec les mets, demie eau minérale, café

63,50

ENTREES

« Croque monsieur » aux truffes et haricots verts frais en salade à l'huile parfumée

Ou

Escalopes de foie gras poêlées, pommes fruits rôties et réduction de cidre

Ou

La sélection de l'écailler

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

PLATS

Sole Meunière et ses pommes cocottes

Ou

Filet de Bœuf « Terroir de Lorraine » Rossini, pomme Macaire et jus réduit

DESSERTS

Le Baba au Rhum « comme chez Monsieur Ducasse »

Tarte amandine « Granny », mousse pomme verte et manzana

Gros choux glacé et craquelin aux noisettes, coulis chaud de chocolat/café

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

DESSERTS

LES ARTS ET MÉTIERS

Crème brûlée à la vanille Bourbon et Bergamote	7,50
Faisselle au coulis de fruits rouges	7,50
Le « Snickers » (mousse chocolat Dulce, caramel mou, crumble et cacahuètes caramélisées)	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
Le Baba au Rhum "comme chez monsieur Ducasse"	11,50
Tarte amandine "Granny", mousse pomme verte et Manzana	11,50
Gros choux glacé et craquelin aux noisettes, coulis chaud de chocolat/café	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 Arts et Métiers 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



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