

Apéritifs

RICARD	2 cl	4,90€
PASTIS 51	2 cl	4,90€
MARTINI BIANCO ou ROSSO	6 cl	5,40€
CAMPARI	6 cl	5,50€
PORTO	6 cl	5,50€
KIR BOURGOGNE	12,5 cl	6€
KIR ROYAL	12,5 cl	10€

Bières

Pression

HEINEKEN	25 cl	4,50€	50 cl	7,50€
AFFLIGEM	25 cl	5,20€	50 cl	8,50€

Bouteille (33 cl)

CINEY BLONDE	6€
HAPKIN BLONDE	6,50€
LAGUNITAS IPA	6,50€
GRIMBERGEN BLANCHE	5,50€
GRIMBERGEN AMBRÉE	5,50€
MORT SUBITE	6,50€
DESPERADOS	5,50€

Cocktails

ALCOOL	9,50€
Mojito, Spritz, Pina colada, Margarita, Caipirinha, Passion tiki, Urban cosmo, Tequila sunrise, Kamikaze, Bananarama, Long Island tea et Caipiroska	
SANS ALCOOL	8€
Virgin mojito et Virgin chichi	

MENU RESTAURANT



Restaurant La Manufacture
Ouvert tous les jours de 12H à 23H non stop

Rue du Château 93170 Bagnole
T: +33 (0) 1 49 93 63 80

Tous les prix sont en euros TTC service compris / Prices in euros inclu.tax. service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Alcohol abuse can be dangerous to your health-drink responsibly

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / Free carafe or glass of water on request

Cette carte est imprimée sur du papier recyclé / This menu is printed on recycled paper

Entrée

en matière...



MÊLÉE DE JEUNES POUSSÉS ET CHÈVRE CHAUD UN PEU POMMÉ... <i>Scrum of young shoots and hot goat cheese</i>	14€
TATAKI DE THON ÉPICÉ ET NOUILLES DE RIZ <i>Spicy tuna tataki and rice noodles</i>	14€
TARTE AUX LÉGUMES GRILLÉS ET FILET DE ROUGET, PESTO <i>Grilled vegetable pie and mullet fillet, pesto</i>	11€
SALADE D'AVOCAT ET HALLOUMI GRILLÉ <i>Avocado salad and grilled halloumi</i>	12€
VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO <i>Smooth vegetable soup</i>	12€

Les Signatures

de la MEB...

ESPADON, HUILE VIERGE AUX CAPRONS, PURÉE DE PATATES DOUCES, FONDUE DE BLETTES <i>Swordfish, virgin oil with caprons, mashed sweet potatoes, chard fondue</i>	21€
POULET DE CHALLANS AUX GIROLLES, MOUSSELINE DE PANAI* <i>Chicken with girolles, parsnip muslin*</i>	22€



Sur le pouce...

SALADE CAESAR, AIGUILLETES DE POULET AUX CÉRÉALES

Caesar salad, dishes chicken with cereals

16 €

POKE BOWL SAUMON, MANGUE PASSION...

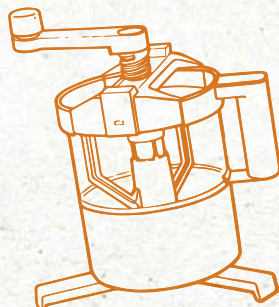
Poke bowl salmon, mango passion...

19 €

LINGUINE, BURRATA ET CRÈME DE TRUFFE

Linguine, burrata and truffle cream

16 €



Par ici la suite...



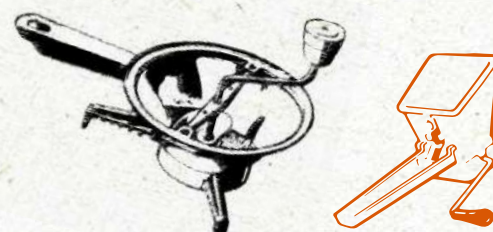
FILET DE DORADE EN CRUMBLE DE NOISETTES ET PARMESAN, MOUSSELINE AUX COURGETTES <i>Sea bream fillet in hazelnuts and parmesan crumble, zucchini mousseline</i>	20€
BAVETTE D'ALOYAU (180 GR) À L'ÉCHALOTTE ET BEURRE ROUGE, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE* <i>180 gr bavette with shallot and red butter, mashed potatoes with butter*</i>	22€
RÖSTI BURGER AU CHEDDAR ROUGE <i>Rösti burger with red cheddar</i>	21€
CURRY DE LÉGUMES D'HIVER <i>(riz basmati, lentilles corail, patates douces, blettes et curry vert) Winter vegetable curry (basmati rice, coral lentils, sweet potatoes, chard and green curry)</i>	16€

Supplément garniture : 4€ (frites, haricots verts, purée) / Supplement for garnish: 4€ (fries, green beans, mashed potatoes)
Les plats suivis d'un * ne peuvent être inclus dans le forfait demi-pension / Dishes followed by a * cannot be included in the half-board package

KIDS menu

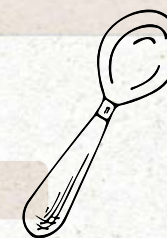
jusqu'à 12 ans / up to 12 years

9,50 €



Et finir en douceur...

SÉLECTION DE FROMAGES DE SAISON <i>Selection of seasonal cheeses</i>	14€
BRIOCHE PERDUE NOIX DE COCO- BANANES CARAMELISÉES <i>Coconut brioche, caramelized bananas</i>	9,50€
COULANT CHOCOLAT <i>Chocolate cake</i>	8€
ANANAS RÔTI, CRÈME GLACÉE RHUM ET RAISINS <i>Roasted pineapple, rum ice cream and grapes</i>	9€
VERRINE CHEESECAKE RHUBARBE ET SPECULOOS <i>Rhubarb cheesecake verrine and speculoos</i>	9€
SABLÉ CITRON MERINGUÉ <i>Lemon meringue shortbread</i>	11€
CAFÉ GOURMAND MEB <i>(mini verrine cheesecake, ananas rôti glace rhum raisin, mini moelleux chocolat) Gourmet coffee MEB (small cheesecake verrine, roasted pineapple rum raisin ice cream, small chocolate cake)</i>	11€



Boissons



Verre 15 cl 75 cl

VINS BLANCS / White wines	
AOC Chablis Domaine du Colombier 2020	9,50€ 42€
AOC Côtes-du-Rhône Domaine du Grand Veneur "Réserve" BIO	6€ 28€
VINS ROUGES / Red wines	
AOC Crozes-Hermitage Domaine Pradelle 2021	- 45€
AOP Bourgueil Domaine des Sonnets 2018	- 24€
AOP Saint-Émilion Grand Cru Château Lescure 2016 BIO	- 58€
AOP Terrasses du Larzac Domaine de l'Aiguelière "Velours" 2020	9€ 39€
AOC Hautes-Côtes de Nuits Aegerter "Belles Canailles" 2022	14€ 68€
Château La Freynelle 2019 AOC Bordeaux	37,5 cl 22€
VINS ROSÉS / Rosé wines	
AOP Côtes-de-Provence Domaine Saint-Victorin 2022 BIO	8€ 36€
IGP Var - Domaine de L'Estandon "Terre nouvelle" 2021 BIO	6€ 25€
CHAMPAGNE	
Laurent-Perrier Brut Millésimé	75 cl 75€
Laurent-Perrier La Cuvée	37,5 cl 40€ 75 cl 58€
Tsarine Brut Premium	12,5 cl 9,50€ 75 cl 49€
Kir Royal Tsarine	12,5 cl 10€
Prosecco	12,5 cl 7,50€
EAUX / Waters	
Vittel	50 cl 4€ 100 cl 5€
San Pellegrino	50 cl 4€ 100 cl 5€

Un peu de chaleur



ESPRESSO	2,70€
DOUBLE ESPRESSO	3,50€
CAPPUCCINO	5,20€
MACCHIATO	5,20€
THÉS AU CHOIX	3,50€
INFUSION, CAMOMILLE	3,50€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€