

« La Cantine Windsor » évolue et devient ...



CARTE PRINTANIÈRE – SPÉCIALE TERRASSE

Fabrizio Lo Votrico chef culinaire – Luis Antunes chef pâtissier

Service en terrasse . du Lundi à Vendredi de 11.30 à 18.00

2 Services de 11.30 à 13.00 et de 13.00 à 15.00

Happy Hours à partir de 15.00 jusqu'à 18.00

CODE WIFI : laManufacture.WIFI
www.lamanufacture.lu

Les entrées •

SMOKER

Maquereau fumé Maison, chèvre au miel, oignons rouges et concombres 17€

Allergènes : 4, 7ab

CHOCO-GRAS

Foie-gras et chocolat noir Guanaja 80%, pain brioché et confiture de rhubarbe maison 18€

Allergènes : 1a, 3

SENTEUR ASPERGES VERSION 1

Les vertes avec Œuf parfait, sauce crème à l'anchois & banane, crumble noisette 20€

Allergènes : 3, 4, 7b, 8b

SENTEUR ASPERGES VERSION 2

Les blanches, Sabayon au Riesling et fines tranches de Saumon Gravlax 22€

Allergènes : 3, 4, 7ab



UNE ENVIE D'EMPORTER NOTRE DÉLICIEUX
PAIN « FAIT MAISON » ?

N'hésitez pas à demander à notre équipe en
salle... Pain 800gr pour 8€ ou 400gr pour 4^{€50}



** Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur lamanufacture.lu*

Les plats .

Risotto

VERT PRINTEMPS VEGAN

Risotto à la crème d'asperge verte, petits pois et fèves Marais

26€

Allergènes : 7ab

Poisson

BIO WELLNESS

Filet de Bar rôti sur la peau, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, asperges vertes, sauce poisson au Franciacorta

38€

Allergènes : 1a, 4, 7ab

Viande

PICANHA VEAU CBT

Cuite 48h au point rosé, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, jeunes carottes et jus poivré

34€

Allergènes : 3, 7ab, 8g, 14

** Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur lamanufacture.lu*

Les plats •

Viande

NOS VIANDES MATURÉES MAISON AU 'DRY AGER'

50 jours d'Affinage

La découpe dans un déhanché « Pure Race Limousin »

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

Découpe « Strip Loin » les 100gr 16€⁵⁰

Découpe « Rib Eye » les 100gr 18€⁵⁰

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

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

Tartare

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

FILET AMÉRICAIN

Classique filet américain

Allergènes : 1abcdef, 3, 10

24€⁵⁰

MOELLE ET WASABI

Os à moelle et tartare wasabi

Allergènes : 1abcdef

24€⁵⁰

LIFE STYLE **VEGAN**

Nouveau tartare végétal à la betterave & mangue

Allergènes : 1abcdef, 10

24€⁵⁰

* Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur lamanufacture.lu

à la carte.

Les desserts .

**SOUPE DE FRAISES WÉPION AU BASILIC, PARFAIT GLACÉ
À LA RHUBARBE**

12€

Allergènes : 1a, 3, 7ab

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

10€

Allergènes : 3, 7ab, 8a

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS FAITS MAISON,
GARNI DE FRUITS DE SAISON**

10€

Allergènes : 3, 7ab



**ENEZ
DÉCOUVRIR
NOTRE ÉPICERIE
À L'INTÉRIEUR**

** Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur lamanufacture.lu*

la Manufacture.

Les vins .

Blanc

	verre	bouteille
2018 Riesling Gottesgöf Cave Bentz	8€	42€
2017 Menetou Salon Remootre Loire	8€ ⁵⁰	44€
2017 Chardonnay Bramatino Antinori Umbria	8€	44€
2019 Casa Giona Lugano Bianco Veneto	8€ ⁵⁰	44€
2018 Chardonnay Leopoldina Brésil	10€	56€
2017 Château La Nerthe Châteauneuf du Pape	-	78€
2017 Sauvignon Lafoa Alto Adige	-	86€

Les vins .

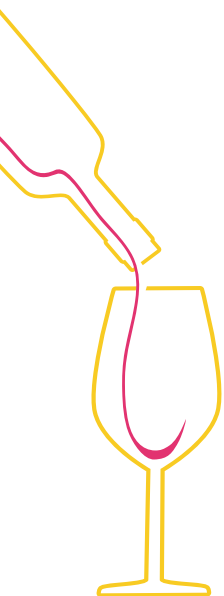
Rosé

	verre	bouteille
2019 Aix Aix en Provence	8€	44€
2018 Château La Rouvière Bondol	8€ ⁵⁰	47€
2019 Whispering Angel Caves d'Esclans	9€	48€
2019 Rosa Sicilia Donna Fugata & Dolce Gabbana	-	54€

Les vins .

Rouge

	verre	bouteille
2019 Barbon Sauvignon Trevenezie	6€	32€
2018 Pinot Noir Coteaux de Schengen Domaine Kox	7€	36€
2016 Ornello Rocca di Frassinello Toscane	9€	48€
2018 Gigondas Pierre Amadieu	9€	48€
2018 Les Creisses Domaine Philippe Chesnelong Languedoc	-	48€
2013 Sancerre Domaine Fouassier	9€ ⁵⁰	54€
2018 Château Lamothe-Bouscault Pessac-Leognan	10€	56€
2017 Palazzo Della Torre Allegrini Veneto	10€ ⁵⁰	58€
2016 Aloxe Coorton Domaine Larue	-	89€
2015 Pinino Brunello di Montalcino Cupio	-	89€
2012 Chambolle Musigny Domaine Bichot	-	155€



Liste des allergènes.

LISTE OFFICIELLE DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir :
amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

