

MENU

RESTAURANT

MEB

LA MANUFACTURE

Ouvert tous les jours de **12 H à 23 H**
Réservation au ☎ **01 49 93 63 80**



Entrées en matière...

SHAWARMA AUX PLEUROTES* 9€
En solo ou à partager
Shawarma with oyster mushrooms

POIREAU RÔTI MIEL ET MOUTARDE, FETA ET NOIX* 8€
Roasted leek with honey and mustard, feta cheese and walnuts

CEVICHE DE DAURADE* 9€
Sea bream ceviche

TATIN AUX LÉGUMES PROVENCAUX, PESTO ET ROQUETTE* 7€
Tatin with provençal vegetables, pesto and arugula

SALADE MELON, PASTÈQUE & FETA* 8€
Melon, watermelon & feta salad

SALADE CÉSAR, AIGUILLETES DE POULET AUX CÉRÉALES 19€
Caesar salad, chicken strips with grain

Les Signatures de la MEB...

STEAK DE CHOU-FLEUR, CHIMICHURRI, PURÉE CRÉMEUSE DE HARICOTS BLANCS* 12€
Cauliflower steak, chimichurri, creamy white bean mash

GAMBAS GRILLÉES, COULIS DE MANGUE ÉPICÉ, PURÉE DE VITELLOTTE 25€
Grilled prawns, spicy mango coulis, vitelotte puree

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD (240 GR), COLCANNON À L'IRLANDAISE* 19€
Montbéliard sausage (240 gr), irish-style colcannon

Kids menu jusqu'à 12 ans
9,50€ up to 12 years

Découvrez Nos Plats à Partager

Contactez-nous pour organiser une expérience culinaire unique, entre générosité et raffinement. Des mets savoureux pour que chaque bouchée soit une invitation au partage.

2 plats à partager 38 €/par personne (1h de partage)

3 plats à partager 44 €/par personne (1h30 de partage)

Réservation 72h à l'avance pour 6 à 20 personnes. Menu sur mesure : uniquement sur demande. Possibilité de créer un menu personnalisé selon vos envies. Plus d'informations auprès de l'équipe.

Derniers plaisirs...

SÉLECTION DE FROMAGES DE SAISON* 9€
Selection of seasonal cheeses

TRIFLE AUX FRAISES & MASCARPONE* 9€
Strawberry trifle & mascarpone

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS* 9€
Apricot Clafoutis

MOELLEUX CHOCOLAT AU CŒUR COULANT, CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE* 8€
Chocolate fondant with a molten center, caramel with Guérande sea salt

SALADE DE FRUITS DE SAISON & YAOURT GREC* 9€
Seasonal fruit salad & greek yogurt

CAFÉ GOURMAND MEB 11€
(Mini moelleux chocolat, Verrine trifle aux fraises, glace vanille)
Gourmet coffee MEB
(Mini chocolate cakes, strawberry trifle verrine, vanilla ice cream)

Un peu de Chaleur

Espresso 3€
Double espresso 4€
Cappuccino, Latte Macchiato 5€
Café tiramisu onctueux 6€
Cold brew vanille glacé 6€
Matcha latte 5€
Chocolat Commerce Equitable Monbana BIO 5€
THÉS OU INFUSIONS KUSMI TEA BIO 4€
THÉS NOIRS OU VERTS BIO 4€

Boissons

VINS BLANCS / WHITE WINES Verre 15 cl 75 cl
IGP Atlantique - BIO 2025
Vignerons de Tutiac « Onde Bleue » 7€ 30€
AOP Muscadet Côtes de Granlieu-sur-Lie - BIO 2025
Vignoble Malidain 8€ 33€
AOP Crozes Hermitage - BIO 2024-25
Domaine Mucyn « Les Charmeuses » 10€ 45€

VINS ROSÉS / ROSE WINES Verre 15 cl 75 cl
AOP Sable de Camargue - BIO 2025
Clos des Baronnets « Gris de Gris » 6€ 28€
AOP Côtes de Provence - BIO 2025
Château d'Astros « Belle Vie » 8€ 35€

VINS ROUGES / RED WINES Verre 15 cl 75 cl
AOP Côtes du Rhône - BIO 2023
Coteaux des Travers « Zouzou » 7€ 30€
AOP Bourgueil - BIO 2024
Domaine Y. Amirault « Côte 50 » 8€ 35€
AOP Crozes Hermitage - BIO 2024-25
Domaine Mucyn « Les Entrecœurs » 11€ 52€
AOP Saint Emilion Grand Cru - BIO 2016-22
Château Lescure 12€ 58€
Vin de France - Maison Chavin Désalcoolisé 7€ 30€

CHAMPAGNES
Laurent-Perrier La Cuvée Brut 37,5 cl 40€ 58€
Tsarine Premium Brut 12,5 cl 9€ 49€

EAUX / WATERS
Vittel / San Pellegrino 50 cl 4€ 100 cl 6€
Perrier 33 cl 4€
SODAS 33 cl 5€
NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 4,50€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 2 cl 5€
Martini Bianco ou Rosso, Campari 6 cl 5€
Porto rouge Graham's Tawny 6 cl 6€
Spritz Apérol 15 cl 9€
Prosecco Riccadonna 12,5 cl 8€
Kir au Muscadet 12,5 cl 6€
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron

Bières

Pressions 15 cl 25 cl 50 cl
Heineken 3,50€ 5€ 8€
Affligem blonde - 5,50€ 9€
Gallia - 5,50€ 9€

Bouteilles (33 cl)
Lagunitas IPA 35,5 cl 7€
Desperados original 7€
Gallia 7€
Grimbergen blanche 7€
Grimbergen ambrée 7€
Affligem blonde 7,5€
Pelforth brune 7€
Heineken 6€
Heineken 0.0 sans alcool 5,50€

Cocktails

COCKTAILS (AVEC ALCOOL) 11€
MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 8€
Vous pouvez déguster nos différents cocktails en vous référant à la carte du Bar « La Fabrik ».

Par ici la Suite

PENNE COMPLÈTES BIO À LA CAPONATA, BASILIC & BURRATA* 18€
Organic whole penne with caponata, basil & burrata

BURGER CRISPY CHICKEN* 23€
Aiguillettes de poulet aux céréales, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce burger

BURGER LIMOUSIN 24€
Bœuf Limousin 180 gr, bacon grillé, Cantal, confit d'oignon, salade, tomate et cornichon, sauce burger

LA «PIÈCE DU BOUCHER» MERLAN DE BŒUF CHAROLAIS (200 GR) SAUCE CAFÉ DE PARIS, POMME FRITES* 23€
The "butcher's cut" Charolais beef white (200 gr)
Café de Paris sauce, fries

PAVÉ DE FLÉTAN RÔTI SUR PEAU, BEURRE BLANC, MOUSSELINE DE COURGETTES 24€
Roasted halibut steake on skin, white beurre sauce, and zucchini mousseline

Élixirs Digestifs

COGNAC 4 cl
Hennessy VS 11€

ARMAGNAC 4 cl
Château de Laubade VSOP 9€

CALVADOS 4 cl
Drouin 9€

LIQUEURS 4 cl 8€
St-Germain, Get 27, Get 31, Baileys, Cointreau, Malibu coco

EAUX-DE-VIE 4 cl
Poire Williams Cartron 8€
Mirabelle Cartron 8€



Pour votre information, vous pouvez consulter tous les allergènes de nos recettes via ce QR code.

Supplément garniture : 5€ (frites, haricots verts, purée)
Supplement for garnish: 5€ (fries, green beans, mashed potatoes)

Les plats suivis d'un * sont valables dans la formule demi-pension adulte
Dishes marked with an asterisk * are valid for adult half-board.
La formule demi-pension enfant inclut les plats du kid Menu et les desserts formule adulte
Children's half-board includes kid menu dishes and adult desserts

Tous les prix sont en euros TTC service compris / Prices in euros inclu. tax. service included
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / Free carafe or glass of water on request