



*Lundi au Vendredi de 11H45 à 14H00
Vendredi et Samedi de 19H00 à 21H30*

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin

Chef de cuisine : *Laurent Mouillon*

*Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant*

MENU DE L'ATELIER

39.00 € TTC/pers

Tous les jours

Sauf lors des soirées avec menus spéciaux

Déjeuner ou Diner
(Entrée-Plat-Fromage-Dessert)

Entrée (seule 14.50 €)

Foie gras poêlé aux asperges **SO²**

Ou

Thon mi-cuit mariné à la coriandre et rémoulade de pommes de terre **SO²**



Plat (seul 18.50 €)

Brochette de canard aux langoustines

Ou

Rôti de lotte au chorizo



Fromage (seul 6.50 €)














Aumônière de camembert aux pommes, salade fraîcheur



Dessert





Au choix à la carte

**Nos plats étant susceptibles de contenir des produits allergènes,
n'hésitez pas à informer notre équipe de vos restrictions alimentaires**




 crustacés,  lait,  gluten,  mollusque,  œuf,  poisson,  sésame,  céleri,  arachide,
 lupin,  soja,  fruits à coque, **SO²** anhydride sulfureux,  moutarde

LES ENTREES


Les Signatures de l'Atelier

Œuf du moment (voir nos suggestions)	9.00 €	
 Salade de la semaine (voir nos suggestions)	10.00 €	14.50 €
 Salade de pâtes thaï aux crevettes	10.00 €	14.50 €
 Wrap gourmand et son mesclun (voir nos suggestions)	10.00 €	14.50 €
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €

Mer

 Tartare de dorade, acidulé passion, coriandre et soja	12.60 €	
 Médaillon de raie à la provençale	10.50 €	
 Dôme de saumon fumé farci aux concombres, Tomates, mascarpone, et gravlax aux betteraves	10.00 €	

Terre

Soupe glacée d'asperges, chantilly au chorizo	10.00 €	
Superposé de légumes à la menthe, effeuillé de charolais poivré	11.00 €	
 Foie gras du moment	14.50 €	



Entrées à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00







LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.






Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant




LES PLATS

Le Plat du Jour (édition limitée, au déjeuner uniquement, voir page suivante)	10.50 €
 Salade de pâtes thaï aux crevettes	14.50 €
 Douceur italienne (voir nos suggestions)	12.50 €
 Burger du moment (voir nos suggestions)	Tarif sur feuillet
Planche de l'Atelier (petite entrée, plat et fromage) (voir nos suggestions)	Tarif sur feuillet
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	20.00 €

Les Viandes

 Côte de cochon fermier braisée, jus corsé	13.80 €
Entrecôte sauce Béarnaise	16.00 €
 Rumsteak Rossini sauce truffes	22.00 €
 Carré d'agneau sauce Choron	16.00 €
 Volaille fermière en médaillons farcis au comté et poitrine fumée	13.80 €
Onglet de veau (200g) et échalotes confites	16.00 €
 Magret de canard à la coriandre	15.60 €

Les Poissons

 Poisson du marché (Voir suggestions)	Tarif sur feuillet
 Pavé de saumon en croûte de graines	13.80 €
 Crevettes royales d'Argentine poêlées, sauce raifort	14.50 €
Papillotes croustillantes de cabillaud, courgettes et basilic	16.00 €

 **Plats à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00**

 **10 minutes d'attente si plat direct**



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.




Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

LE FROMAGE

 Duo de fromages et salade fraîcheur	6.00 €
Aumônière de Camembert chaud aux pommes et salade fraîcheur	6.50 €

LES DESSERTS

Melba de la semaine	6.80 €
 Fromage blanc, coulis de fruits rouges et fruits frais	5.80 €
Infini d'éclairs	6.80 €
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	6.80 €
 Génoise et truffé chocolat, crème anglaise	6.80 €
Bûche de sorbets (framboise et pêche de vignes)	6.50 €
Assiette de fruits frais	7.20 €
Café gourmand (café et 5 gourmandises au choix)	6.80 €
Dessert du jour	6.80 €
Irish coffee *	8.00 €
Champagne gourmand * (Petite flûte de champagne et 5 gourmandises au choix)	12.50 €
 Plateau de 12 petits fours variés (uniquement à emporter)	11.50 €

*Hors menus



Desserts à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

Les Apéritifs

Ricard / Martini rouge ou blanc / Campari / Suze 6cl	4.00 €
Kir vin blanc 10 cl	5.00 €
Porto rouge ou blanc 8cl	6.00 €
Vodka 4cl	6.00 €
Gin Gordon's 4cl	7.00 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1.50 €

Les Champagnes

	La flûte 10 cl	La flûte 12 cl	La bouteille
LOUIS DE SACY Brut Originel	8.50 €	9.50 €	51.00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé			66.00 €
RUINART Brut			85.00 €
Crément d'Alsace Rosé – Maison BRAUN			31.00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 25cl	5.00 €
Américano maison 12 cl	8.00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 15cl	8.00 €
Cocktail au champagne (Crème de mûre, jus et champagne) 15 cl	9.50 €

Les Whiskies

	4 cl
Ballantine's	6.00 €
Jameson 10 ans d'âge	7.50 €
Jack Daniel's gentleman	7.50 €
Woodford Reserve	8.00 €
Jura Origin 10 years	8.00 €
Nikka From The Barrel	8.00 €
Springbank	9.00 €
Old Pulteney Flotilla	9.50 €
Bruichladdich Laddie Classic	10.00 €
Nikka Coffey Grain	10.50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1.50 €
Blend	
Whiskey Irlandais	
Tennessee Whiskey	
Bourbon	
Jura Single Malt	
Japon - Blend	
Campbeltown	
Highland Single Malt	
Islay single Malt	
Japon	

La Bière

Tourtel Twist agrumes (sans alcool)	27 cl	3.15 €
Pression Leffe	25 cl	3.50 €
Leffe Ruby bouteille	25 cl	3.80 €
Blanche « Givrée », brasserie De Sutter	33 cl	4.90 €
Fine Flore, Pale Ale au houblonnage floral	33 cl	4.90 €
Saison Flore, Blonde légère	33 cl	4.90 €
Soli Flore, amère et ambrée	33 cl	4.90 €

Le Cidre

Cidre fermier Brut	33 cl	75 cl
	3.50 €	10.00 €

Les Boissons sans alcool

Evian	33 cl	75 cl
Badoit	3.10 €	5.15 €
	3.10 €	5.15 €

Les jus

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	25 cl	3.10 €
--	--------------	--------

Les sodas

Limonade, Orangina, Schweppes	25 cl	3.10 €
Coca cola, Coca cola Zéro	33 cl	3.10 €

Les Digestifs

Calvados		4 cl
Rhum Diplomatico Reserva Venezuela		6.00 €
Irish Coffee		8.00 €
Poire EDV / Vieille prune		8.00 €
Cognac Remy Martin VSOP		8.50 €
		10.00 €

Les Boissons chaudes

Café expresso, Déca « Brûlerie CARON »	2.50 €
Thé, Infusion « Caron »	2.50 €
Café crème	2.90 €
Double expresso	3.60 €
Capuccino chantilly	3.90 €