



*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 Dîner

(Entrée-Plat-Fromage-Dessert)

Entrée (seule 14.50 €)

Foie gras poêlé aux airelles

Ou

Feuilleté d'escargot aux cèpes



Plat (seul 18.50 €)

Pavé de veau au citron

Ou

Filet de turbot, crème de ciboulette



Fromage (seul 6.50 €)














Aumônière de chèvre aux noix, 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	10.00 €	14.50 €
Salade de Cabecou chaud et chips de poitrine fumée	10.00 €	14.50 €
 Wrap gourmand et mesclun de salade	10.00 €	14.50 €
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €

Mer

 Pavé de thon rouge au poivre et concassé de tomates	13.20 €
Céviche de dorade, citron vert et tomates séchées	12.60 €
 Assiette de saumon fumé maison, crème d'aneth	10.00 €

Terre

 Emincé froid de volaille fermière, épicée façon Thai	11.50 €
 Ravioles aux pointes d'asperges et mascarpone	11.50 €
 Foie gras maison 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 Cabecou chaud et chips de poitrine fumée	14.50 €
 Douceur italienne (voir nos suggestions)	12.50 €
Tartare 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


Entrecôte, sauce poivre	15.50 €
 Rumsteak Rossini, sauce truffes	22.00 €
Burger Normand (viande hachée, andouille, pommes, Camembert)	16.00 €
  Souris d'agneau confite au Pinot des Charentes et ses légumes printaniers	17.80 €
 Magret de canard au miel et mousseline de céleri	15.60 €
 Escalope de dinde milanaise, tagliatelles fraîches	13.50 €

Les Poissons



 Poisson du marché (Voir suggestions)	Tarif sur feuillet
 Filet de lieu jaune grillé au yuzu et choux acidulés	13.80 €
 Filet de dorade aux pointes d'asperges et poêlée de girolles	16.80 €
 Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge, pommes vapeur	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**

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Melba aux fruits rouges	6.80 €
Pavlova de fruits rouges	6.80 €
Tartes sur mesure	6.80 €
Profiteroles au café et chocolat chaud	6.80 €
 Snacking chocolat, caramel et cacahuètes	6.80 €
Duo de sorbets (framboise et cassis), coulis fruits rouges	6.50 €
Assiette de fruits frais	6.80 €
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 Olaxkaya Premium Russian 4cl	6.50 €
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	Blend	6.00 €
Jameson 10 ans d'âge	Whiskey Irlandais	7.50 €
Jack Daniel's gentleman	Tennessee Whiskey	7.50 €
Woodford Reserve	Bourbon	8.00 €
Jura Origin 10 years	Jura Single Malt	8.00 €
Nikka From The Barrel	Japon - Blend	8.00 €
Springbank	Campbeltown	9.00 €
Old Pulteney Flotilla	Highland Single Malt	9.50 €
Bruichladdich Laddie Classic	Islay single Malt	10.00 €
Nikka Coffey Grain	Japon	10.50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits		+1.50 €

La Bière

Pression Leffe	25 cl	3.50 €
Leffe Ruby bouteille	25 cl	3.80 €
Blanche « Givrée », brasserie De Sutter	33 cl	4.90 €
Blonde « Brin de folie », 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
	3.10 €	5.15 €
Badoit	33 cl	75 cl
	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
		6.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Venezuela		8.00 €
Irish Coffee		8.00 €
Poire EDV / Vieille prune		8.50 €
Cognac Remy Martin VSOP		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 €