

# - Notre sélection - Boissons -

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

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

Thomas Zeldin

## - Les Apéritifs

Ricard / Martini rouge ou blanc / Campari / Suze 6cl			4,00 €
Kir vin blanc 10 cl			5,00 €
Porto rouge ou blanc 8 cl			6,00 €
Vodka 4 cl			6,00 €
Gin Gordon's 4 cl			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			61,00 €
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 25 cl			5,00 €
Américano maison 12 cl			8,00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 15 cl			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 €
Yoichi - Japon	10,50 €

Supplément de sodas ou de jus de fruits +1,50 €

## - Les Bières

Tourtel Twist agrumes (sans alcool) 27 cl		3,15 €
Pression Leffe 25 cl		3,50 €
Leffe Ruby bouteille 25 cl		3,80 €
<b><u>Découvrez notre sélection de bières en bouteille</u></b>		
Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl		4,90 €

## - Le Cidre

Cidre fermier Brut	33 cl	75 cl	3,50 €	10,00 €
--------------------	-------	-------	--------	---------

## - Les Boissons sans alcool

Évian	33 cl	75 cl	3,10 €	5,15 €
Badoit			3,10 €	5,15 €

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl		3,10 €
Limonade, Orangina, Schweppes 25 cl		3,10 €
Coca cola, Coca cola zéro 33 cl		3,10 €

## - Les boissons chaudes

Café expresso, Déca «Brûlerie CARON», thé, infusion «CARON»		2,50 €
Café crème		2,90 €
Double expresso		3,60 €
Capuccino chantilly		3,90 €

\*Hors menus  
Plats Santé – Basses calories

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



## - Formules du soir-

Entrée + Plat 21€ - ou - Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 27€

Valable uniquement les vendredis et samedis soirs (sauf soirée à thème avec menus spécial)

### Entrées (1 sorte à choisir)

Oeuf du moment (voir nos suggestions)

Wrap du moment (voir nos suggestions)

Saumon fumé et ses toasts

Gaspacho de tomates, crémeux de poitrine fumée

### Plats (1 sorte à choisir)

Douceur italienne (voir nos suggestions)

Filet mignon de porc laqué à la confiture de cerises noires et piment d'Espelette

Suprême de volaille jaune poché au thé, petits légumes printaniers

Brochette de saumon, croustillant d'amandes, pommes et cidre

### Desserts (1 sorte à choisir)

Assiette de 5 gourmandises

Melba du moment

Dessert du jour

Éclair au chocolat «Grand cru» de la maison Cluizel

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

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

## - Les Entrées

### LES SIGNATURES DE L'ATELIER

Oeuf du moment ( <i>voir nos suggestions</i> )	9.50 €	
Salade de la semaine ( <i>voir nos suggestions</i> )	10.00 €	14.50 €
Salade italienne	10.00 €	14.50 €
(salade, mozzarella, tomates, Parme, pignons et crumble d'oignons)		
Wrap du moment ( <i>voir nos suggestions</i> )	10.00 €	14.50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €


### MER

Rouleau de printemps aux crevettes, avocat, mangue, asperges, sésame grillé	13.00 €	
Saumon fumé maison et ses toasts	10.00 €	
Macarons au chèvre frais aux herbes et saumon fumé	12.50 €	

### TERRE

Feuilleté oriental sur lit de roquette (agneau confit, carottes, céleri, tomates, charlotte et coriandre)	11.00 €	
Gaspacho de tomates, crémeux de poitrine fumée	10.80 €	
Terrine de foie gras du moment	14.50 €	

## - Les Plats

Le Plat du Jour ( <i>édition limitée, au déjeuner uniquement, voir page suivante</i> )	10.50 €	
Salade de la semaine ( <i>voir nos suggestions</i> )	14.50 €	
Salade italienne (salade, mozzarella, tomates, Parme, pignons et crumble d'oignons)	14.50 €	
Wrap du moment ( <i>voir nos suggestions</i> )	14.50 €	
Plat « Plume » du moment  ( <i>voir nos suggestions</i> )		(voir nos suggestions)
Douceur italienne ( <i>voir nos suggestions</i> )	12.50 €	
Tartare du moment		(voir nos suggestions)
Planche de l'Atelier (petite entrée, plat et fromage)		(voir nos suggestions)
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	20.00 €	

### LES VIANDES


Filet mignon de porc laqué à la confiture de cerises noires et piment d'Espelette	13.80 €	
Pavé de rumsteak sauce Béarnaise <u>ou</u> sauce au poivre	17.00 €	
Rumsteak Rossini, sauce truffes	22.00 €	
Burger (viande hachée, cheddar, tomates, cornichon, oignons, bacon)	15.80 €	
Agneau confit aux épices douces en crumble d'avoine <i>Bio</i>	16.50 €	
Cannelloni de canard confit et tomates séchées, jus corsé	14.00 €	
Suprême de volaille jaune poché au thé, petits légumes printaniers	13.80 €	

### LES POISSONS

Médallions de lotte aux piquillos et oignons confits, sauce olives, basilic, échalottes	19.50 €	
Pavé de cabillaud à la fleur de sel aux zestes d'orange, étuvée de céleri rave, jus de coques crémé	16.00 €	
Brochette de saumon des îles Féroé, croustillant d'amandes, pommes et cidre	13.80 €	



### LE FROMAGE

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

 Plats Santé – Basses calories

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

## - Desserts

Ananas givré 	7.00 €
Melba du moment	7.00 €
Dessert du jour	7.00 €
Coupe de fraises ou de framboises chantilly <u>ou</u> sucre 	6.50 €
Pavlova aux fruits rouges	7.00 €
Velvet (entremet rhubarbe, pomme, cassis)	7.00 €
Éclair au chocolat «Grand cru» de la maison Cluizel	7.00 €
Café gourmand ( <i>café et 5 gourmandises au choix</i> )	7.00 €
Irish coffee *	8.00 €
Champagne gourmand * ( <i>Petite flûte de champagne et 5 gourmandises au choix</i> )	12.50 €
Plateau de 12 petits fours variés ( <i>uniquement à emporter</i> )	11.50 €

De 11h45 à 12h15  
(uniquement)

LUNCH TIME 12.00€

+ 3.00€ la boisson (1 soft, 1 bière ou 1 verre au vin)

Plat du jour / 4 mignardises / 1 café

### DÉCOUVREZ NOS VINS DU MOMENT

Autres vins disponibles à la carte

	Verre	Bouteille
Vins au verre français	5.00 €	30.00 €
Vins au verre étrangers	6.00 €	37.00 €

**- Menu de l'Atelier-** 39,00€ TTC/pers

Déjeuner ou dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Tous les jours - Sauf lors des soirées avec menus spéciaux

**ENTRÉES** (Seule 14.50 €)

Foie gras poêlé aux asperges

*Ou*

Saumon Gravlax mariné à la betterave, dés d'avocats, sauce fraîche aux herbes

*Ou*

Terrine de foie gras du moment

**PLATS** (Seul 18.50 €)

Magret de canard au miel et vinaigre de framboise, printanière de légumes

*Ou*

Dos de lieu jaune rôti, crème de radis roses

*Ou*

Pavé de rumsteak sauce Béarnaise ou sauce au poivre

**FROMAGE** (seul 6.50 €)

Aumônière de Camembert et pommes, salade fraîcheur

**DESSERT**

Au choix à la carte

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