



*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 poires et miel (SO² )

Ou




Ravioles aux asperges, rosace de saumon fumée, crème de tomate (  )



Plat (seul 18.50 €)



Brochette de canard et foie gras (SO² )

Ou

Dos de cabillaud aux dés de homard, à la crème de Sauternes (SO²   )



Fromage (seul 6.50 €)














Aumônière de Fourme d'Ambert et poires, 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 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 ENTREES




Les Signatures de l'Atelier

Œuf du moment (voir nos suggestions)	9.50 €	
Salade de fromages normands chauds (toast et samossa)	10.00 €	14.50 €
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €

Mer

 Fraîcheur de Saint-Jacques snackées, compotée d'endives et sablé au parmesan	14.50 €	
 Brochette de saumon mariné à l'orange et sésame torréfié	10.50 €	
 Saumon fumé maison	10.00 €	
  Glacé de cabillaud et courgettes en médaillon sauce yaourt aux herbes	11.50 €	

Terre

 Crème de lentilles du Puy, pépites de foie gras et éclats de noisettes	12.50 €	
 Rosace de magret fumé et charlottes, gésiers et roquette	10.80 €	
 Foie gras du moment	14.50 €	






Plats Santé – Basses calories









Entrées à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00LES





PLATS

Le Plat du Jour (édition limitée, au déjeuner uniquement, voir page suivante)	10.50 €
Salade de fromages normands chauds (toast et samossa)	14.50 €
 Plat « Plume » du moment (voir nos suggestions)	Tarif sur feuillet
 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

 Ballotine de volaille fermière farcie au chorizo et aux poivrons	13.80 €
Pavé de rumsteak sauce Béarnaise	17.00 €
 Rumsteak Rossini sauce truffes	22.00 €
 Pastilla d'agneau aux aubergines	16.50 €
 Blanquette de veau « Grand-mère »	15.00 €
 Mignon de porc rôti, farci aux épinards, duxelles de champignons et ricotta	13.80 €
 Cuisse de canard confite au thym et au romarin	14.00 €

Les Poissons

 Dos de cabillaud dans sa feuille de chou vert, sauce rougail de tomates	16.50 €
 Dés de saumon, bouillon japonais et coriandre	13.80 €
 Filet de dorade en infusion de vins fins, fondue de poireaux	16.90 €
 Plats à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00	



10 minutes d'attente si plat direct



Plats Santé – Basses calories



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 fromage chaud et salade fraîcheur (voir menu de l'Atelier)	6.50 €

LES DESSERTS

 Salade de fruits frais	7.00 €
Sorbet Menton (framboise et citron) et son coulis de fruits rouges	7.00 €
Crème caramel	6.00 €
Mousse au chocolat	6.50 €
 Tarte du jour	7.00 €
Assiette USA (Mini brownie, cookie, carrot cake, glace vanille et chantilly)	7.00 €
 Le « Tout Café » dessert du moment	7.00 €
Café gourmand (café et 5 gourmandises au choix)	7.00 €
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

 **Plats Santé – Basses calories**

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

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	<u>+1.50 €</u>

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 €
RUIINART 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 €
Yoichi	Japon	10.50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits		<u>+1.50 €</u>

Les Bières

Tourtel Twist agrumes (sans alcool)	27 cl	3.15 €
Pression Leffe	25 cl	3.50 €
Leffe Ruby bouteille	25 cl	3.80 €
<u>Découvrez notre sélection de bières en bouteille</u>		
Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse	33 cl	4.90 €

Le Cidre

	33 cl	75 cl
Cidre fermier Brut	3.50 €	10.00 €

Les Boissons sans alcool

	33 cl	75 cl
Evian	3.10 €	5.15 €
Badoit	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

		4 cl
Calvados		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 €