



*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 figues (SO²)

Ou

Tartare de thon aux saveurs Asiatiques (  )



Plat (seul 18.50 €)

Côte de veau aux girolles (SO²)

Ou

Filet de dorade aux coquillages (SO²  )



Fromage (seul 6.50 €)

Aumônière de camembert et 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 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)	9.00 €	
Tartine gourmande chaude du moment et son mesclun	10.00 €	14.50 €
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (  so²  )	14.50 €	20.00 €

Mer

 Saumon fumé et sa chantilly parfumée au thé vert ( )	11.00 €	
 Tartare de cabillaud, mangue et passion ( )	12.60 €	16.60 €
 Bouchée de noix de Saint-Jacques au chorizo Ibérique, crème safranée (so²   )	14.50 €	
Huîtres d'Oléron N°3, Grand Cru, Perles Blanches (par 6 ou par 9) (  )	13.00 €	19.00 €

Terre

 Salade César au magret fumé (   )	10.00 €	14.50 €
 Poêlée d'escargots et champignons, crème au thym (so² )	12.00 €	
 Foie gras du moment (so² )	14.50 €	
Toasts dorés au chèvre frais, crumble de pain d'épices et poire rôtie au miel (  )	11.00 €	

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

 crustacés,  lait,  gluten,  mollusque,  œuf,  poisson,  sésame,  céleri,  arachide,
 lupin,  soja,  fruits à coque, **so²** anhydride sulfureux,  moutarde

*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 €
 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 (  so²  )	20.00 €

Les Viandes

Entrecôte sauce poivre <u>ou</u> forestière (so² )	15.50 €
Rumsteak Rossini, sauce truffes (so² )	22.00 €
 Côte de veau au Marsala (so²  )	16.30 €
 Blanc de volaille fermier aux saveurs Asiatiques (    	13.80 €
 Filet mignon de porc au camembert et pommes rôties (so² )	13.80 €
  Souris d'agneau confite à l'orientale (so²  )	18.50 €

Les Poissons

 Poisson du marché (Voir suggestions)	Tarif sur feuillet
 Blanquette de saumon (so²     	14.50 €
 Dos de cabillaud aux huîtres pochées, sauce iodée (so²   )	16.90 €
 Saint-Jacques poêlées parfum vanille et purée de patates douces (so²   )	18.80 €

 **Plats à emporter « de dernière minute » -10% à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00**
 **15 minutes d'attente si plat direct**

 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

LE FROMAGE

-  Duo de fromages et salade fraîcheur () 6.00 €
- Aumônière de camembert chaud aux pommes et salade fraîcheur (  ) 6.50 €

LES DESSERTS

- Ananas rafraîchi 5.50 €
-  Croustade de pommes (   ) 6.80 €
-  Plaisir chocolat du moment (demandez notre suggestion) 6.80 €
- Duo de sorbets (citron, framboise) et coulis de fruits rouges 6.30 €
- Café gourmand (café et 5 gourmandises au choix) (    **SO²**  ) 6.80 €
- Dessert du jour 6.80 €
-  Gâteau de semoule de Mamie, raisins au rhum et coulis d'ananas (  **SO²**) 6.80 €
- Irish coffee * (**SO²** ) 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**

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

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
MALART 1er Cru	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, brasserie De Sutter	33 cl	4.90 €
Carlsberg (blonde) bouteille	33 cl	4.20 €

Le Cidre

Cidre fermier Brut		75 cl 10.00 €
--------------------	--	-------------------------

Les Boissons sans alcool

Evian	33 cl	75 cl 3.10 €
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

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 €