

# - 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.»

Théodore 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 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) 12 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	4,50 €	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

### Entrées (1 sorte à choisir)

Oeuf du moment (voir nos suggestions)

Petite salade de haddock aux agrumes

Assiette de saumon fumé maison

Petite tartine de la semaine, salade fraîcheur (voir nos suggestions)

Entrée de la semaine (supplément possible - voir suggestions)

### Plats (1 sorte à choisir)

Douceur italienne (voir nos suggestions)

Suprême de volaille fermière façon basquaise

Pavé de saumon aux pommes et cidre

Mijoté de la semaine (voir ardoise)

Burger «Cheese and Bacon» (supp. 2€)

### Desserts (1 sorte à choisir)

Assiette de 5 gourmandises

OU

Au choix à la carte (hors\*)

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

	Entrée	Plat
Œuf du moment ( <i>voir nos suggestions</i> )	9.50 €	
Tartine de la semaine et son mesclun ( <i>voir nos suggestions</i> )	10.00 €	14.50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €
<b>Nouveau</b> Entrée du chef ( <i>voir nos suggestions</i> )	<i>Tarif sur feuillet</i>	

### MER

Huîtres spéciales N°3 de Meuvaines (près d'Asnelles) 🍷	<u>Les 6</u> : 15,00€ / <u>Les 9</u> : 21,00€ / <u>Les 12</u> : 27,00 €	
Assiette de saumon fumé maison	10.00 €	
Velouté de lentilles Corail, Gambas rôties	14.50 €	
Salade de haddock aux agrumes (jeunes pousses, haddock fumé, pamplemousse, vinaigrette mandarine)	10.00 €	

### TERRE

Foie gras poêlé, gelée de coing sur tombée d'endives	14.50 €
Terrine de foie gras du moment	14.50 €

## - Les Plats

Le Plat du Jour (édition limitée - au déjeuner uniquement - voir nos suggestions)	10.50 €
Tartine de la semaine et son mesclun ( <i>voir nos suggestions</i> )	14.50 €
Salade de haddock aux agrumes (jeunes pousses, haddock fumé, pamplemousse, vinaigrette mandarine) 🍷	14.50 €
Douceur italienne ( <i>voir nos suggestions</i> )	12.50 €
Planche de l'Atelier (petite entrée, plat et fromage) ( <i>voir nos suggestions</i> ) (sauf le week-end)	<i>Tarif sur feuillet</i>
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	20.00 €
<b>Nouveau</b> Mijoté de la semaine	<i>Voir ardoise</i>

### LES BURGERS

Burger « Cheese and Bacon » (boeuf haché, cheddar, bacon, tomates, cornichons)	16.30 €
Burger Rossini (boeuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)	19.80 €

### LES VIANDES

Suprême de volaille fermière façon basquaise	13.80 €
Faux filet sauce Béarnaise <b>ou</b> roquefort	17.50 €
Rumsteack Rossini sauce truffes	22.00 €
Pluma Ibérique poêlée, moutarde à l'ancienne	18.50 €
Côte de veau braisée (300g), jus corsé	18.30 €
Assiette du boucher (magret, faux-filet, pluma ibérique), sauce Béarnaise <b>ou</b> Roquefort	18.50 €
Magret de canard aux poires et miel	16.50 €

### LES POISSONS

Filet de dorade rôti au four et ses coquillages	16.50 €
Saint-Jacques snackées, au chorizo Normand	18.50 €
Pavé de saumon aux pommes et cidre (Saumon Label rouge, sans OGM ni antibiotique)	13.80 €
Poisson du marché <b>en fonction de la marée</b>	<i>Voir ardoise</i>

### LE FROMAGE

Duo de fromages Normands, salade fraîcheur	6.00 €
Aumônière de Pont-l'Evêque et pommes rôties au cidre, salade fraîcheur	6.50 €

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

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

## - Desserts

Ananas frais 🍷	7.00 €
Le glacé du moment ( <i>demandez nos suggestions</i> )	7.00 €
Surprise chocolatée ( <i>demandez nos suggestions</i> )	7.00 €
Cheese cake passion	7.00 €
Dessert du jour ( <i>demandez nos suggestions</i> )	7.00 €
Café gourmand* (café et 5 gourmandises aux choix)	8.00 €
Irish coffee*	12.50 €
Champagne gourmand* (petite flûte de Champagne et 5 gourmandises aux choix)	11.50 €
Plateau de 12 petits fours variés ( <i>uniquement à emporter</i> )	

### DÉCOUVREZ NOS VINS DU MOMENT (*Hors formules*)

<i>Autres vins disponibles à la carte</i>	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, gelée de coing sur tombée d'endives

*Ou*

Velouté de lentilles Corail, gambas rôties

*Ou*

Terrine de foie gras du moment

#### PLATS (Seul 18.50 €)

Pluma Ibérique poêlée, moutarde à l'ancienne

*Ou*

Saint-Jacques snackée au chorizo Normand

*Ou*

Assiette du boucher (*magret, faux-filet, pluma ibérique*), sauce béarnaise ou Roquefort

#### FROMAGE (seul 6.50 €)

Aumônière de Pont-l'Evêque et pommes rôties au cidre, salade fraîcheur

*Ou*

Duo de fromages normands

#### DESSERT

Assiette de 5 gourmandises

*Ou*

Au choix à la carte (*hors\**)

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