

- 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.»

- 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 12 cl	La bouteille
LOUIS DE SACY Brut Originel	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 €
<u>Découvrez notre sélection de bières en bouteille</u>	
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

	33 cl	50cl	75 cl
Évian:Badoit	3,10 €		5.50 €
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse		3,10 €	4.50 €

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl	3.10 €
Limonade, Orangina, Schweppes 25 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 l'Atelier (salade, tomates, Bleu de Xaintrie, magrets de caille, pignons de pin, croûtons)

Nem de saumon fumé maison, mascarpone, ciboulette et pommes Granny

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

Salade de la semaine (voir nos suggestions)

Plats (1 sorte à choisir)

Douceur italienne (voir nos suggestions)

Moelleux de volaille farcie aux pistaches, noix et Comté

Ballotine de saumon farcie au lieu jaune et petits légumes

Onglet de veau poêlé, sauce forestière

Burger Normand (supp. 1.50 €)

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

Œuf du moment *(voir nos suggestions)*

Entrée du chef *(voir nos suggestions)*

Wrap de la semaine et son mesclun *(voir nos suggestions)*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Salade de la semaine *(voir nos suggestions)*

MER

Nem de saumon fumé maison, mascarpone, ciboulette et pommes Granny 10.00 €

Carpaccio de lotte fumée, mangue et mousse d'avocats 14.50 €

TERRE

Salade de l'Atelier *(salade, tomates, Bleu de Xaintrie, magrets de caille, pignons de pin, croûtons)* 10.00 € 14.50 €

Foie gras poêlé à la vanille et asperges 14.50 €

Terrine de foie gras du moment 14.50 €

 Plats Santé – Basses calories

Entrée Plat

9.50 €

Tarif sur feuillet

10.00 € 14.50 €

14.50 € 20.00 €

10.00 € 14.50 €

- Les Plats

Le Plat du Jour (édition limitée - au déjeuner uniquement - voir nos suggestions) 10.50 €

Wrap de la semaine et son mesclun *(voir nos suggestions)* 14.50 €

Salade de l'Atelier *(salade, tomates, Bleu de Xaintrie, magrets de caille, pignons de pin, croûtons)* 14.50 €

Salade de la semaine *(voir nos suggestions)* 10.00 € 14.50 €

Douceur italienne *(voir nos suggestions)* 12.50 €

Planche de l'Atelier (petite entrée, plat et fromage) *(voir nos suggestions)* (sauf le week-end) Tarif sur feuillet

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 20.00 €

Tartare du moment  Voir ardoise

LES BURGERS

Burger Normand *(bœuf haché, pommes, champignons, tomates, camembert)* 16.30 €

Burger Rossini (boeuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes) 19.80 €

LES VIANDES

Moelleux de volaille farcie aux pistaches, noix et Comté 13.80 €

Entrecôte, sauce Béarnaise **ou** poivre 16.80 €

Rumsteack Rossini sauce truffes 22.00 €

Onglet de veau poêlé, sauce forestière 14.50 €

Côte de cochon fermier braisée aux petits légumes printaniers 14.50 €

Joue et ris de veau aux truffes 21.00 €

Magret de canard aux fruits rouges 17.80 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud aux morilles 18.50 €

Steak de thon rouge sauce Choron 15.80 €

Ballotine de saumon farcie au lieu jaune et petits légumes *(Saumon Label rouge, sans OGM ni antibiotique)* 13.80 €

Poisson du marché **en fonction de la marée** Voir ardoise

LE FROMAGE

Duo de fromages Normands, salade fraîcheur 6.00 €

Aumônière Bleu de Xaintrie aux fruits secs, 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

*Hors menus  Plats Santé – Basses calories

Assiette de fruits frais et sa tuile croquante 7.00 €

Ananas givré  7.00 €

Surprise chocolatée du chef *(demandez nos suggestions)* 7.00 €

Chiboust aux pommes caramélisées 7.00 €

Dessert du jour *(demandez nos suggestions)* 7.00 €

Melba du moment 7.00 €

Café gourmand* (café et 5 gourmandises aux choix) 7.00 €

Irish coffee* 8.00 €

Champagne gourmand* (petite flûte de Champagne et 5 gourmandises aux choix) 12.50 €

DÉCOUVREZ NOS VINS DU MOMENT *(Hors formules)*

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

Foie gras poêlé à la vanille et asperges

Ou

Carpaccio de lotte fumée, mangue et mousse d'avocats

Ou

Terrine de foie gras du moment

PLATS

Joue et ris de veau aux truffes

Ou

Dos de cabillaud aux morilles

Ou

Magret de canard aux fruits rouges

FROMAGE

Aumônière de Bleu de Xaintrie aux fruits secs, salade fraîcheur

Ou

Duo de fromages normands

DESSERT

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