

# - 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 <u>ou</u> blanc / Campari / Suze 6cl	4.00 €
Kir vin blanc 10 cl	5.00 €
Porto rouge <u>ou</u> 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 €

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 €

### Découvrez notre sélection de bières en bouteille

Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl	4.90 €
---------------------------------------	--------

## - Le Cidre

	33 cl	75 cl
Cidre fermier Brut	4,50 €	10.00 €

## - Les Boissons sans alcool

	33 cl	50 cl	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 €
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 €



## - 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, haricots verts, magrets fumés, petits pois, tomates séchées, croûtons)

Saumon fumé maison, crème de mascarpone à l'aneth

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)

Suprême de volaille au Marsala et pomme fruit

Pavé de saumon en écailles de chorizo

Filet mignon de porc rôti au thym et romarin

Filet de lieu jaune à la provençale, crème safranée

Burger Cheese and Bacon (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 nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : France et boeuf normand

\*Hors menus  
Plats Santé – Basses calories

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

## - 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

Saumon fumé maison, crème de mascarpone à l'aneth

Fraîcheur de tourteau en tulipe, yuzu et taboulé au chou fleur

### TERRE

Salade de l'Atelier *(salade, haricots verts, magrets fumés, petits pois, tomates séchées, croûtons)*

Foie gras poêlé pêches et basilic

Terrine de foie gras du moment

 Plats Santé – Basses calories

Entrée Plat

9.50 €

Tarif sur feuillet

10.00 € 14.50 €

14.50 € 20.00 €

10.00 € 14.50 €

10.00 €

14.50 €

10.00 € 14.50 €

14.50 €

14.50 €

## - Les Plats

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

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

Salade de l'Atelier *(salade, haricots verts, magrets fumés, petits pois, tomates séchées, croûtons)*

Salade de la semaine *(voir nos suggestions)*

Douceur italienne *(voir nos suggestions)*

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

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

### LES BURGERS

Burger Cheese and Bacon *(bœuf haché, tomates, cornichons, cheddar, bacon)*

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

### LES VIANDES

Suprême de volaille au Marsala et pomme fruit

Faux-filet, sauce Roquefort **ou** Poivre

Filet de boeuf normand Rossini sauce truffes

Filet mignon de porc rôti au thym et romarin

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, pommes grenailles

Tartare de boeuf classique

Magret de canard aux langoustines

### LES POISSONS

Filet de dorade royale aux éclats de truffes

Filet de lieu jaune à la provençale, crème safranée

Pavé de saumon en écailles de chorizo *(Saumon Label rouge, sans OGM ni antibiotique)*

Tartare de poisson du marché **en fonction de la marée**

### LE FROMAGE

Duo de fromages normands, salade fraîcheur

Aumônière de chèvre, miel et herbes de Provence, salade fraîcheur

Chaque mercredi,  
profitez de notre  
plat spécial barbecue  
américain !

Entrée Plat

10.50 €

14.50 €

14.50 €

10.00 € 14.50 €

12.50 €

Tarif sur feuillet

20.00 €

15.80 €

19.80 €

13.80 €

16.80 €

22.00 €

14.20 €

19.80 €

15.80 €

17.80 €

18.50 €

14.20 €

13.90 €

Voir ardoise

6.00 €

6.50 €

De 11h45 à 12h15

(uniquement)

Plat du jour / 4 mignardises / 1 café

LUNCH TIME 12.00€

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

## - Desserts

Assiette de fruits frais et sa tuile croquante

Duo glacé de framboises et yaourt

Surprise chocolatée du chef *(demandez nos suggestions)*

Éclair du moment *(demandez nos suggestions)*

Tarte du jour *(demandez nos suggestions)*

Melba aux fruits rouges

Café gourmand\* (café et 5 gourmandises aux choix)

Irish coffee\*

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

Plateau de 12 petits fours variés\* *(uniquement à emporter)*

\*Hors menus  Plats Santé – Basses calories

7.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

8.00 €

12.50 €

11.50 €

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

Autres vins disponibles à la carte

Vins au verre français

Vins au verre étrangers

Verre Bouteille

5.00 € 30.00 €

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 pêches et basilic

*Ou*

Fraîcheur de tourteau en tulipe, yuzu et taboulé au chou fleur

*Ou*

Terrine de foie gras du moment

### PLATS

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, pommes grenailles

*Ou*

Filet de dorade royale aux éclats de truffes

*Ou*

Magret de canard aux langoustines

### FROMAGE

Aumônière de chèvre, miel et herbes de Provence, salade fraîcheur

*Ou*

Duo de fromages Normands

### DESSERT

Au choix à la carte *(hors\*)*

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

Origine des viandes : France et boeuf normand

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

Origine des viandes : France et boeuf normand