

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Kir	6,00 €
Porto rouge ou blanc 8 cl	7,00 €
Vodka 4 cl	7,00 €
Gin Bombay Sapphire 4 cl	9,00 €

Les Champagnes

	La flûte 12 cl	La bouteille 75 cl
LOUIS DE SACY Brut Originel	12,00 €	58,00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru		68,00 €
MOËT & CHANDON Impérial Brut		88,00 €
RUINART – Brut		102,00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 20 cl	7,00 €
Américano maison 12 cl	9,00 €
Spritz 16 cl	9,50 €
Mojito 15 cl	11,00 €
Cocktail au champagne (vodka, liqueur fleur de sureau, citron, champagne) 15 cl	12,00 €

Les Whiskies

	4 cl
Ballantine's - Blend	7,00 €
Chivas 12 ans d'âge - Speyside	8,00 €
Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais	8,50 €
Jack Daniel's gentleman - Tennessee Whiskey	8,50 €
Woodford Reserve - Bourbon	9,00 €
Jura - Jura Single Malt	9,00 €
Nikka From The Barrel - Japon - Blend	9,00 €
Nikka Coffey Grain - Japon	11,50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1,90 €

Les Bières

	25 cl	33 cl	50 cl	75 cl
Leffe Ruby ou Blonde bouteille	4,00 €			
<u>Découvrez nos bières locales et bio :</u>				
Pression Mathilde blonde	3,90 €		7,50 €	
RYE IPA ; Blanche au concombre ; Ambrée		6,00 €		

Le Cidre

Cidre fermier Brut		5,00 €		15,00 €
--------------------	--	--------	--	---------

Les Boissons sans alcool

	25cl	33 cl	50 cl	75 cl
Évian / Badoit		3,90 €		6,50 €
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse			3,10 €	4,50 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	4,00 €			
Limonade, Orangina, Schweppes, Ice Tea	4,00 €			
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier		4,00 €		

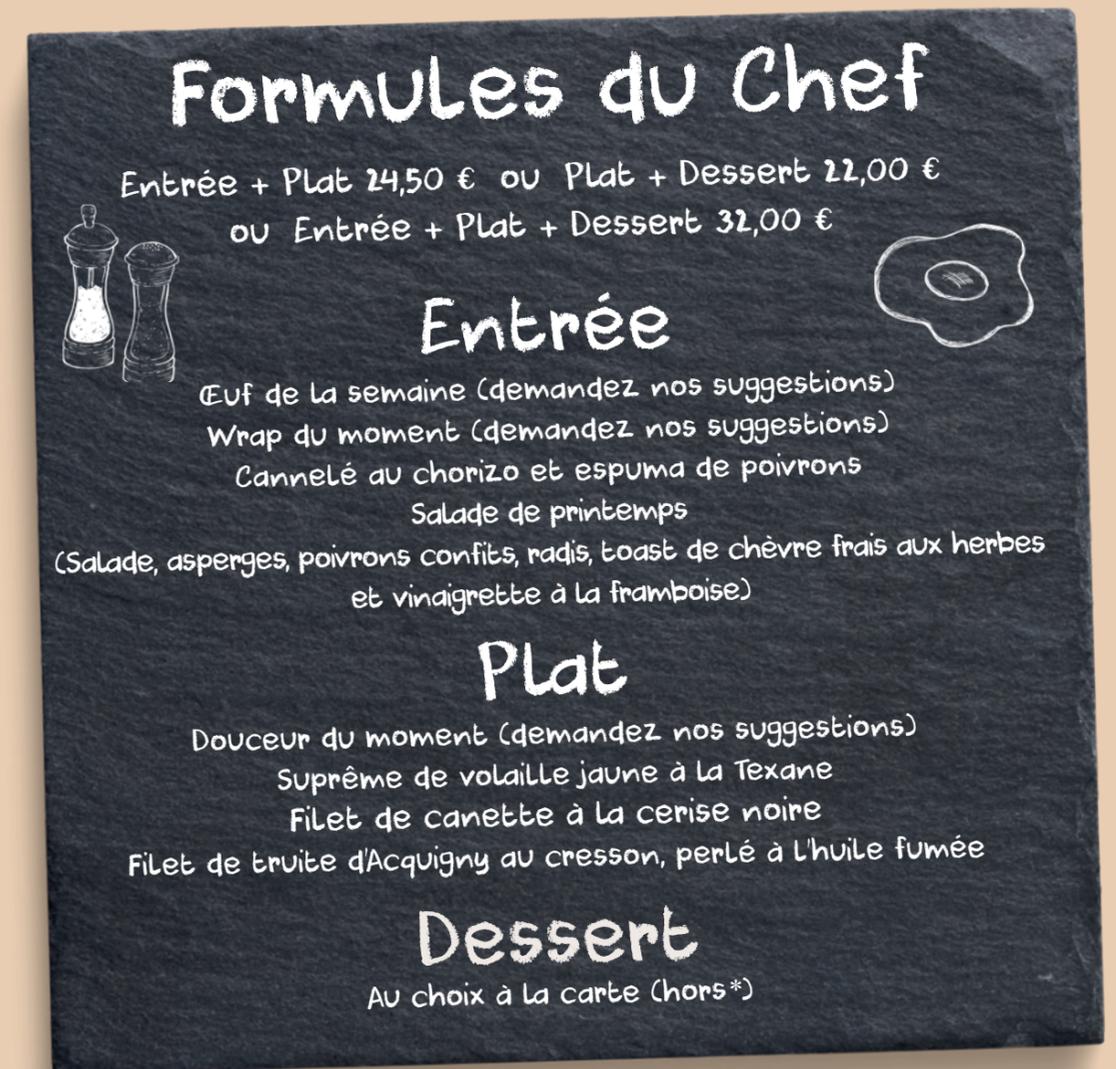
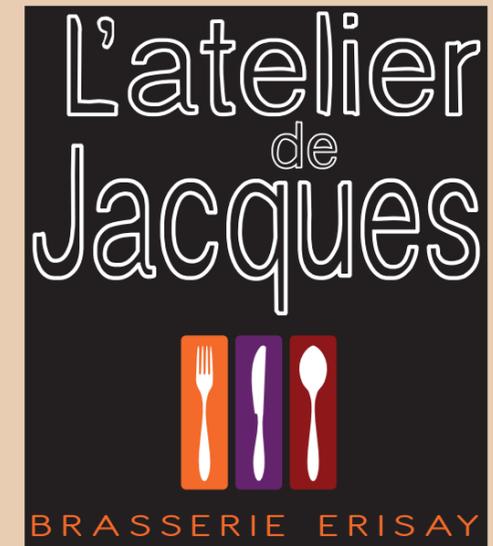
Les Boissons chaudes

Café expresso, déca, thé/infusion	2,90 €
Café crème	3,30 €
Double expresso	3,90 €
Capuccino chantilly	4,30 €

*Hors menus

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

Imprimé sur papier certifié PEFC - 20/04/2023



Nos plats étant susceptibles de contenir des 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. À consommer avec modération.

Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.



LA CARTE

Les Entrées

LES SIGNATURES DE L'ATELIER

Œuf de la semaine <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Wrap du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Salade de printemps <i>(salade, asperges, poivrons confits, radis, toast de chèvre frais, vinaigrette à la framboise)</i>	13,00 €
Salade du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Labyrinthe de courgette et burrata <i>(convient aux végétariens)</i>	10,00 €

MER

Tartare de dorade aux deux radis	14,50 €
Maki en deux façons, saumon fumé avocat et gravlax de saumon raifort	12,00 €
Gambas rôties, condiments mangue, passion et melon	15,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	15,50 €

TERRE

Foie gras poêlé aux asperges et sauge	16,00 €
Cannelé au chorizo et espuma de poivrons	11,00 €
Foie gras terrine du moment	17,00 €

Les Plats

Le Plat du Jour <i>(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)</i>	10,50 €
Wrap du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Douceur du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Salade de printemps <i>(salade, asperges, poivrons confits, radis, toast de chèvre frais, vinaigrette à la framboise)</i>	15,00 €
Salade du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Polenta croustillante, crémeux de patate douce et carottes rôties au thym <i>(convient aux végétariens)</i>	13,00 €

LES BURGERS

Burger du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Burger Rossini <i>(Bœuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)</i>	19,00 €

LES VIANDES

Suprême de volaille jaune à la Texane	14,80 €
Filet de canette à la cerise noire	17,00 €
Filet mignon de porc mariné aux 5 épices	16,00 €
Pavé de veau et langoustine rôtie	19,50 €
Filet de bœuf Rossini	22,00 €
Entrecôte de bœuf sauce au poivre ou sauce Béarnaise	19,50 €
Côte de bœuf <i>(pour 2 personnes - 15mn de cuisson minimum)</i>	46,00 €

LES POISSONS

Raviole géante au thon rouge aux saveurs asiatiques	18,00 €
Dos de cabillaud aux asperges, coques et moules	17,00 €
Filet de truite d'Acquigny au cresson, perlé à l'huile fumée	15,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	22,00 €

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

Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

Les Fromages

Trio de fromages	7,00 €
Aumônière au Pont-l'Evêque et cerises noires	7,50 €

Les Desserts

Dessert du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	8,00 €
Coupe glacée maison <i>(parfums du moment)</i>	7,00 €
Assiette de fruits frais	8,00 €
Panna cotta fruits rouges	8,00 €
Tarte citron meringuée	8,00 €
Fondant au chocolat, crème anglaise	8,00 €
Melba du moment	8,00 €
Café gourmand	8,50 €
Irish Coffee *	10,00 €
Champagne Gourmand *	13,00 €

*Hors menus

Menu de L'Atelier
45,00 €
Mise en bouche
Entrée
Plât
Fromage
Dessert
Au choix à la carte (hors*)

Illustrations: sel et poivre, asperges, viande, fromage.

Entrée:
Foie gras poêlé aux asperges et sauge
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Gambas rôties, condiments mangue, passion et melon
Foie gras terrine du moment

Plât:
Pavé de veau aux langoustines
Filet de bœuf Rossini
Dos de cabillaud aux asperges, coques et moules
Raviole géante au thon rouge aux saveurs asiatiques

Fromage:
Trio de fromages
Aumônière au Pont-L'Evêque et cerises noires

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

Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.