

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 €		

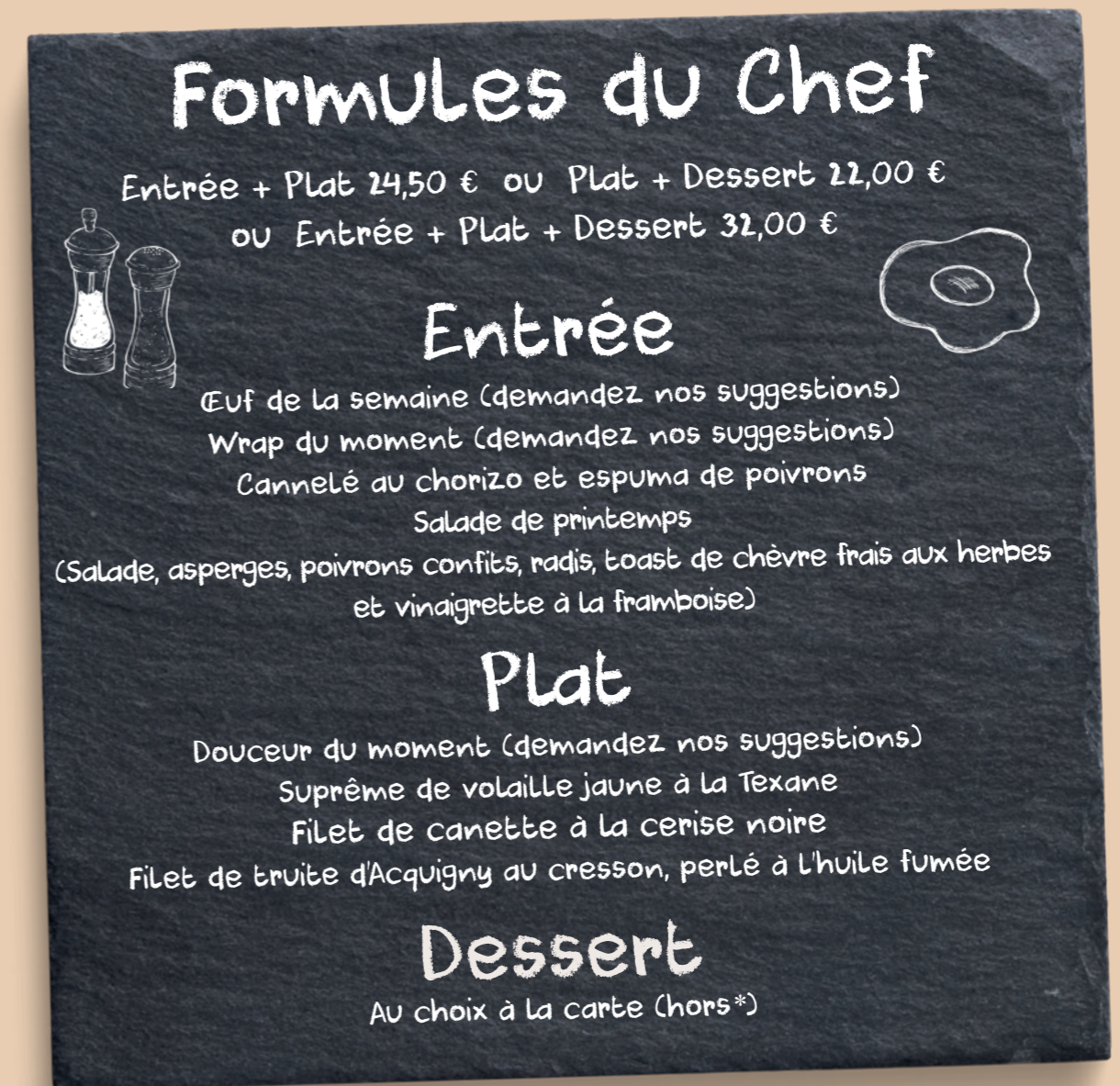
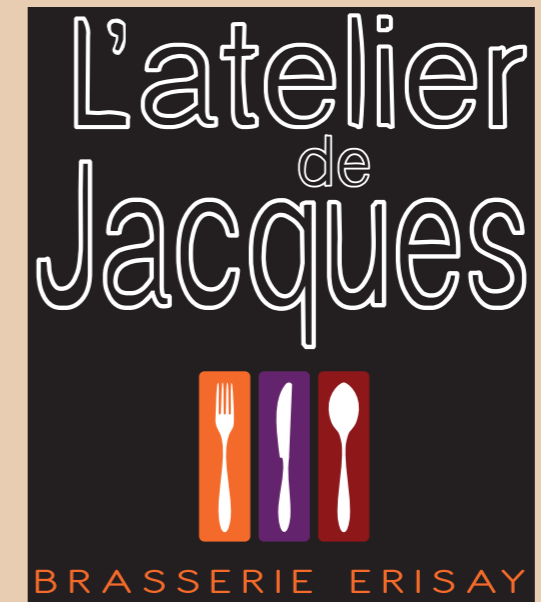
Les Boissons chaudes

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

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

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

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

Au choix à la carte (hors*)

*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.