

# 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 €
Martini royal (Martini blanc, citron, champagne) 15 cl	12,00 €

## Les Whiskies

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

## Les Bières

Leffe Ruby ou Blonde bouteille	25 cl	33 cl	50 cl	75 cl
	4,00 €			
<b><u>Découvrez nos bières locales et bio :</u></b>				
Pression Mathilde blonde	3,90 €		7,50 €	
Marcel RYE IPA / Thérèse blanche au concombre / Robert Ambrée		6,00 €		
Lili bière SANS alcool		5,50 €		

## Le Cidre

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

## Les Boissons sans alcool

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

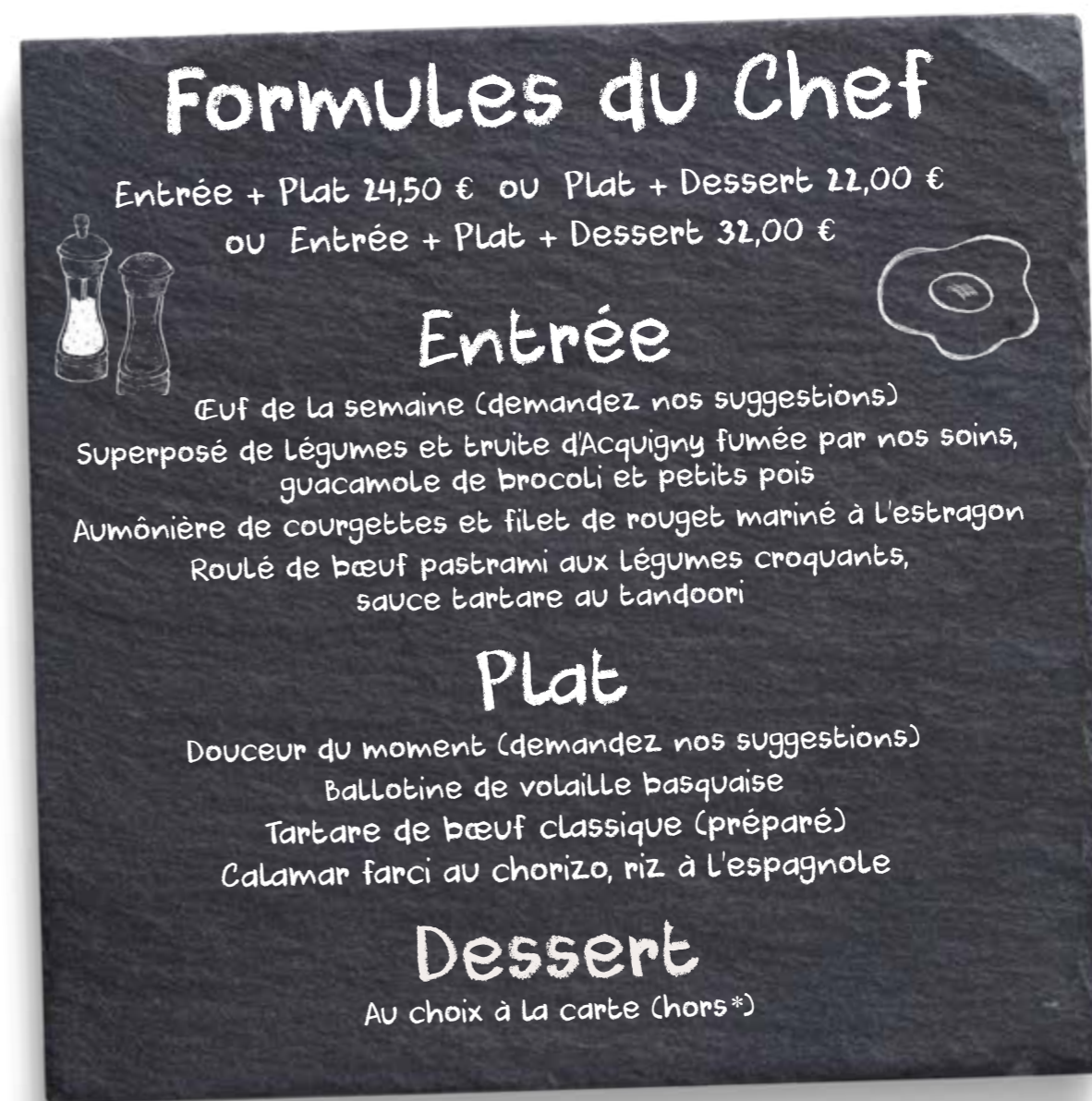
## Les Boissons chaudes

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 - 28/08/2023



**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 *(demandez nos suggestions)*

Salade du moment *(demandez nos suggestions)*

Wrap du moment *(demandez nos suggestions)*

Salade de thon mi-cuit, haricots verts, croûtons et sauce vierge

Poêlée de légumes provençaux et crumble de feta aux herbes

### MER

Langoustines rôties sur sablé parmesan et crème légère citronnée au thym 14,50 €

Aumônière de filet de rouget mariné à l'estragon et de courgettes 12,00 €

Superposé de légumes et truite d'Acquigny fumée par nos soins, guacamole de brocoli et petits pois 13,00 €

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 15,50 €

### TERRE

Foie gras poêlé, chutney de mangue et jus de viande au fruit de la passion 25,00 €

Roulé de bœuf pastrami aux légumes croquants, sauce tartare au tandoori 12,00 €

Terrine de foie gras du moment 16,00 €

## Les Plats

Le Plat du Jour *(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)* 10,50 €

Wrap du moment *(demandez nos suggestions)* voir carte du jour

Douceur du moment *(demandez nos suggestions)* voir carte du jour

Salade du moment *(demandez nos suggestions)* voir carte du jour

Salade de thon mi-cuit, haricots verts, croûtons et sauce vierge 16,00 €

Céleri rôti, crémeux de pommes de terre et poêlée de champignons 13,00 €

Burger du moment *(demandez nos suggestions)* voir carte du jour

### LES VIANDES

Ballotine de volaille basquaise 14,80 €

Magret de canard aux figues rôties 18,50 €

Pluma Ibérique marinée au soja et miel 18,00 €

Quasi de veau au citron 18,50 €

Filet de bœuf Rossini 23,00 €

Faux filet de bœuf au beurre d'ail persillé 18,00 €

Tartare de bœuf classique (préparé) 17,00 €

Tartare de bœuf Rossini (préparé) 24,00 €

### LES POISSONS

Calamar farci au chorizo, riz à l'espagnole 14,50 €

Pavé de truite d'Acquigny en croûte de céréales, sauce vierge 16,00 €

Gambas marinées à l'ail des ours et citron vert 19,00 €

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 22,00 €

## Les Fromages

Trio de fromages 7,00 €

Aumônière de chèvre, figues rôties et miel 7,50 €

## Les Desserts

Dessert du moment *(demandez nos suggestions)* 8,00 €

Coupe glacée maison *(demandez nos parfums de sorbets et glaces maisons du moment)* 7,00 €

Assiette de fruits frais 8,00 €

Tiramisu café 8,00 €

Tartelette aux figues 8,00 €

Le Coumarou *(entremet fèves de tonka et chocolat)* 8,00 €

Tropézienne 8,00 €

Melba du moment 8,00 €

Café gourmand 8,50 €

Irish Coffee\* 10,00 €

Champagne Gourmand \* 13,00 €

**Menu de L'Atelier**  
45,00 €  
Mise en bouche  
Entrée  
Langoustines rôties sur sablé parmesan et crème légère citronnée au thym  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Terrine de foie gras du moment

**Plat**  
Quasi de veau au citron  
Filet de bœuf Rossini  
Gambas marinées à l'ail des ours et citron vert

**Fromage**  
Trio de fromages  
Aumônière de chèvre, figues rôties et miel

**Dessert**  
Au choix à la carte (hors\*)