

Notre sélection de boissons

LES APÉRITIFS

Kir	6,00 €
Porto rouge ou blanc 8cl.	7,00 €
Vodka 4cl.	7,00 €
Gin Bombay Sapphire 4cl.	9,00 €
Gin de la Roche-Guyon 4cl. (Madame, Marquise, Monsieur)	8,00 €

LES CHAMPAGNES

	La flûte 12cl.	La bouteille 75cl.
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 20cl.	7,00 €
Américano maison 12cl.	9,00 €
Spritz 16cl.	9,50 €
Mojito 15cl.	11,00 €
Martini Royal 15cl. (Martini blanc, citron, champagne)	12,00 €
London Mule 18cl.	11,00 €

LES WHISKY

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

	25cl.	33cl.	50cl.	75cl.
Leffe Ruby ou Blonde bouteille	4,00 €			
Découvrez nos bières locales et bio :				
Pression Mathilde blonde	3,90 €		7,50 €	
Bières bouteilles du moment (demandez nos suggestions)		6,00 €		
Lili bière SANS alcool		5,50 €		

LE CIDRE

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

LES BOISSONS SANS ALCOOL

	25cl.	33cl.	50cl.	75cl.
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 €
Cappuccino chantilly	4,30 €



FORMULES du Chef

Entrée + Plat 25,00 €
Plat + Dessert 24,00 €
Entrée + Plat + Dessert 34,00 €

ENTRÉE

Œuf de la semaine (demandez nos suggestions)
Salade printanière (feta rôtie aux graines, oignons rouges, asperges, courgettes et petits pois)
Saumon en deux façons (fumé et tartare)

PLAT

Suprême de volaille farci aux asperges
Poitrine de porlin Tex-Mex
Fricassée de calamars au chorizo
Ballotine de saumon farcie aux petits légumes

DESSERT

Au choix à la carte (hors*)

MENU de l'Atelier

47,00 €

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Polenta safranée et gambas rôties, crème de poivrons
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Croustillant de ris de veau aux petits légumes

PLAT

Souris d'agneau confite à l'ail et romarin
Filet de bœuf Rossini, sauce truffes
Dos de maigre aux morilles et asperges rôties

FROMAGE

Trio de fromages
ou
Aumônière de Saint-Nectaire et fruits confits

DESSERT

Au choix à la carte (hors*)

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.
Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

Les entrées

Œuf de la semaine (demandez nos suggestions)	voir carte du jour
Wrap du moment (demandez nos suggestions)	voir carte du jour
Salade du moment (demandez nos suggestions)	voir carte du jour
Salade printanière (feta rôtie aux graines, oignons rouges, asperges, courgettes et petits pois)	14,00 €
Méli-mélo de courgettes, chèvre et coriandre	11,00 €

MER

Saumon en deux façons (fumé et tartare)	14,50 €
Tataki de thon sur nuage de raifort et pickles de légumes	15,00 €
Polenta safranée et gambas rôties, crème de poivrons	16,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	17,00 €

TERRE

Tzatziki et sa brochette de poulet marinée à la menthe	13,00 €
Croustillant de ris de veau aux petits légumes	17,00 €
Tarte aux tomates anciennes, burrata et jambon fumé	13,50 €
Foie gras poêlé aux asperges	20,00 €

Les Plats

Le Plat du Jour (édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)	11,50 €
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 printanière (feta rôtie aux graines, oignons rouges, asperges, courgettes et petits pois)	18,00 €
Risotto aux asperges	14,00 €

LES VIANDES

Suprême de volaille farci aux asperges	16,00 €
Confit de canard maison	19,00 €
Poitrine de porlin Tex-Mex	16,00 €
Souris d'agneau confite à l'ail et romarin	20,00 €
Filet de bœuf Rossini, sauce truffes	23,00 €
Entrecôte sauce au poivre ou fondue d'oignons rouges	19,00 €
Tartare de bœuf classique (préparé)	18,00 €
Burger (steak haché, tomates, asperges rôties, salade, sauce tartare)	17,00 €

LES POISSONS

Fricassée de calamars au chorizo	16,00 €
Ballotine de saumon farcie aux petits légumes	17,50 €
Dos de maigre aux morilles et asperges rôties	18,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	24,00 €

Prix nets TTC- Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.



Les Fromages

Trio de fromages	7,00 €
Aumônière de Saint-Nectaire et fruits confits	7,50 €

Les Desserts

Dessert du moment (demandez nos suggestions)	8,50 €
Melba aux fruits rouges	8,50 €
Tartare de fruits frais du moment	8,50 €
Éclair saveur noisette	8,50 €
Tartelette pistache et fleurs d'oranger	8,50 €
Crêpe brulée à la confiture de lait	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
Irish Coffee*	10,00 €
Champagne Gourmand*	13,00 €

*Hors menu

