



Je suis heureux de vous recevoir dans ce lieu original et élégant, suspendu au-dessus des rives de l'Oise, qui vous offre trois espaces de restauration, une salle à manger, un bar, une terrasse.

Je vous propose des plats d'ICI qui trouvent leur origine dans nos terroirs, mais également des plats d'AILLEURS, inspirés des cuisines du monde et revisités par mes soins.

J'ai toujours à cœur de travailler les produits de saison, c'est pourquoi les suggestions du jour vous sont proposées au gré des arrivages. Mon approche culinaire étant fondée sur la fraîcheur et l'authenticité des produits, j'accorde une place privilégiée aux petits producteurs locaux et aux circuits courts afin de vous servir une cuisine de qualité.

Je vous souhaite un agréable voyage culinaire.

I am delighted to welcome you to this original, elegant complex, overlooking the banks of the River Oise, with three restaurant areas, a dining room, bar and terrace.

The dishes I propose originate not only from local sources but also from far and wide - dishes inspired by international cuisine, with a new twist.

Using seasonal products is one of my principles and this is why dishes of the day are proposed according to the products freshly available. My culinary approach is based on fresh, authentic products and I give special preference to small local producers and short supply circuits to serve you top-quality cuisine.

Wishing you a pleasant culinary experience.

Yves Méjean
Chef de l'Atelier d'Yves

- ENTRÉES -

d'ici

Terrine campagnarde, à discrétion..... 11,00€

Country terrine, all you can eat

Poulpe croustillant, crème de courgettes à l'estragon..... 16,00€

Crisp octopus, zucchini cream with tarragon

Cromesqui d'escargots, crème douce à l'ail..... 12,00€

Cromesqui of snails, sweet cream with garlic

Foie gras d'Yves au miso..... 14,50€

Yves' foie gras with miso

Maigre façon gravelax, citron caviar, herbes du potager de l'Atelier..... 16,50€

Stone bass gravadlax, caviar lime, herbs from the Atelier kitchen garden

Gambas sautées, crème de tome, anchois..... 19,50€

Sautéed prawns, cream of tome cheese, anchovies

- ENTRÉES -

d'ailleurs

Ceviche de daurade aux épices thaï	11,00€
<i>Raw sea bream ceviche with Thai spices</i>	
Croustillant de nems de crevettes	11,00€
<i>Crisp small prawn spring rolls</i>	
Sélection de cochonnaille ibérique	14,00€
<i>Selection of Iberian delicatessen</i>	
Pot de caviar 50 gr. - Transmontanus	85,00€
<i>Pot of caviar</i>	

- PLATS -



Croustillant de poitrine de porc épaisse, courgettes en aioli	12,50€
<i>Thick crisp pork belly, garlic mayonnaise courgette</i>	
Croque campagnard XXL, crème de Reblochon, oignons et lardons	14,00€
<i>XXL country toastie</i>	
Dos de saumon cuit à l'unilatérale, œufs de saumon, espuma d'oseille	22,50€
<i>Salmon fillet, crisp on one side, salmon "caviar", sorrel foam</i>	
Demi canard aux agrumes et sa cuisse confite aux épices douces	24,00 €
<i>Half-duck with citrus and preserved leg with mild spices</i>	
Traditionnel filet de bœuf, béarnaise et frites de l'Atelier	28,50€
<i>Traditional beef fillet, Bearnaise sauce and Atelier French fries</i>	

LES À-CÔTÉS

Grappe de tomates à la fleur de sel	4,50€
<i>Vine tomatoes with fine salt</i>	
Ratatouille niçoise	4,50€
<i>Ratatouille (Mediterranean vegetable stew)</i>	
Frites Maison au piment d'Espelette & parmesan	4,50€
<i>Home-made French fries with Espelette pepper and Parmesan</i>	
Pommes mitraille au thym frais	4,50€
<i>Tiny sauté potatoes with fresh thyme</i>	

- PLATS -

d'ailleurs

Suprême de volaille fermière au tandoori, riz sauvage façon Madras 18,00€

Tandoori farmhouse chicken breast, Madras wild rice

Dos de skrei rôti (cabillaud norvégien), choux bok choy croquant et risotto d'épeautre..... 21,00€

Roast skrei (Norwegian cod) fillet, crisp bok choy cabbage and spelt wheat risotto

Côte de veau épaisse, gremolata et légumes à la primavera 22,00€

Thick veal chop, lemon, parsley and garlic garnish with spring vegetables

Pavé de thon mi-cuit, jeunes pousses de légumes à la japonnaise 24,00€

Pavé of half-cooked tuna, baby vegetables with soy sauce

-FROMAGES & DESSERTS-



Fromages

Assiette de fromages (Chavignol affiné, tome de Savoie, Camembert au lait cru) 7,50 €
Plate of matured cheeses

Desserts

Clafoutis 6,00€
Cherry batter pudding

Profiteroles chocolat Grand Cru Guayaquil 8,00€
Fine Guayaquil chocolate profiteroles

Véritable baba au vieux rhum, fruits de saison 8,00€
Real old rum baba, seasonal fruit

Charlotte aux framboises et rhubarbe confite 8,00€
Raspberry charlotte with preserved rhubarb

Sablé Breton aux fruits rouges 8,00€
Breton shortbread with red berries

-FROMAGES & DESSERTS-

d'ailleurs

Fromages

Assiette de fromages (Gorgonzola, Stilton cheese, mimolette extra-vieille) 7,50 €

Plate of matured cheeses

Desserts

Tiramisu 8,00€

Cheesecake 8,00€

Pavlova fraises Gariguettes, compotée de fraises au basilic 8,50€

Gariguettes strawberry pavlova, strawberry compote with basil

Menu enfant

Formule 12 €

(moins de 12 ans)

**1 plat (viande ou poisson)
1 dessert (sorbet, parfum au choix)
Hors boisson.**

Les menus enfants sont réalisés à partir des viandes ou des poissons figurant sur la carte.

Ils sont cuisinés pour convenir aux jeunes palais et sont accompagnés de frites Maison ou légumes de saison.

12 € Menu

(under 12s)

*1 main course (meat or fish)
1 dessert (sorbet, with choice of flavours)
Not including drinks.*

Children's menus are prepared from meat or fish displayed on the menu.

They are cooked to suit the tastes of youngsters and are served with home-made French fries or seasonal vegetables.

Brunch

- Le dimanche de 12h à 14h30 -
Sundays from 12pm to 2.30pm

Formule 30 €

Buffet à volonté
Thé, café ou chocolat inclus
Plat chaud + 8 €
Autres boissons en supplément.

30 € Menu

All-you-can-eat buffet
Tea, coffee or chocolate included
Hot dish + €8
Extra charge for other drinks.

Formule enfant 15 €

(moins de 12 ans)

Viennoiseries, pâtisseries, charcuteries,
terrines Maison, poissons, fruits de mer,
viandes, légumes...

Le buffet offre un grand choix de mets
qui varient au rythme des saisons et des
arrivages de produits frais.

Children's menu 15 €

(under 12s)

Sweet buns and pastries, delicatessen,
home-made terrine, fish, seafood, meat,
vegetables, etc.

The buffet offers a wide choice of dishes that
vary with the season and fresh products
available.

Vins

Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE

« La Cigale » - Domaine Gavoty	18,00 €
« Mélopée » - Domaine Gavoty	22,00 €
« Récital » - Domaine Gavoty	27,50 €

VAL DE LOIRE

Chinon - Pierre & Bertrand Couly	20,50 €
--	---------

Champagnes

Charpentier	45,00 €
Piot Sevillano - brut tradition	45,00 €
Lallier Cuvée R015	56,00 €
Louis Roederer	60,00 €
Lallier brut nature	60,00 €
Lanson	63,00 €
Laurent-Perrier	63,00 €

Vins blancs

ALSACE

Pinot gris - Domaine Gross	32,00 €
----------------------------------	---------

BOURGOGNE

Petit Chablis « pas si pti » La Chablisienne	24,50 €
Bourgogne aligoté	27,00 €
Mâcon Azé - Domaine de la Garenne	29,50 €
Chablis 1 ^{er} cru - Domaine la Mandelière	35,00 €
Rully - Plante Moraine Privilège	37,50 €
Pouilly-fuissé - Domaine de la Garenne	47,50 €

VAL DE LOIRE

Quincy - Jean-Michel Sorbe	32,50 €
Chinon blanc - Pierre & Bertrand Couly	36,50 €
Menetou-salon « le Clos du Pressoir » Joseph Mellot	37,00 €
Pouilly-fumé - Joseph Mellot	38,00 €
Sancerre « la Chatellenie » Joseph Mellot	38,50 €

Vins

Vins rouges

ALSACE

Pinot noir - Domaine Gross..... 22,50 €

VALLÉE DU RHÔNE

Syrah Family - Alain Jaume..... 19,50 €

Côte du Rhône «les Champavins»

Alain Jaume..... 28,00 €

Saint-Joseph «la Relève» - Gaillard..... 34,50 €

Crozes-Hermitage - Alain Jaume..... 38,00 €

BORDEAUX

Château Goumin..... 21,00 €

AOC Castillon - Château Labrande..... 24,50 €

Graves - Château Méjean..... 26,25 €

St Emilion Grand Cru - Château Mangot..... 44,00 €

Graves - Château Méjean (magnum)..... 57,75 €

VAL DE LOIRE

Chinon rouge - Pierre & Bertrand Couly..... 21,50 €

Chinon «la Haute-Olive»

Pierre & Bertrand Couly..... 36,00 €

Vins du Monde

Duas quintas (rouge) - Douro..... 23,00 €

Duas quintas (blanc) - Douro..... 23,00 €

Montepulciano Domaine Moncaro (vin bio) .. 24,00 €

Syrah du Maroc - Alain Graillot..... 34,00 €

Cannonau - Domaine SU'ENTU (Sardaigne) .. 37,00 €

Vins au Verre

Champagne

Piot Sevillano brut tradition 12cl.....	8,00 €
Louis Roederer 12cl.....	12,00 €

Vins rosés

« La Cigale » - Domaine Gavoty 12cl.....	3,50 €
Chinon - Pierre & Bertrand Couly 12cl.....	3,80 €
« Mélopée » - Domaine Gavoty 12cl.....	3,80 €

Vins blancs

Duas quintas - Douro 12cl.....	3,80 €
Chinon - Pierre & Bertrand Couly 12cl.....	5,80 €

Vins rouges

Chinon - Pierre & Bertrand Couly 12cl.....	3,80 €
Montepulchino Domaine Moncaro (vin bio) 12cl..	3,80 €
Duas quintas - Douro 12cl.....	3,80 €
Cannonau - Domaine SU'ENTU (Sardaigne) 12cl	5,00 €
Graves - Château Méjean 12cl.....	5,00 €
Syrah du Maroc - Alain Graillaud 12cl.....	5,80 €

Nos fournisseurs

Cédric Champion

Asperges

Antoine Vasseur

Maraîcher

Daniel Duquenne

Boucherie

Xavier Thuret

*Fromager affineur,
Meilleur ouvrier de France*

Famille Zerari

Huile d'Olive Extra Vierge Bio