

CARTE DU BAR

LA SÉLECTION DE L'ATELIER

Château Méjean Bordeaux Graves 5.50€
Altano vin du Douro (Blanc ou Rouge) 4.50€

VIN AU VERRE

VINS BLANCS
Petit Chablis «Bourgogne-La Chablisienne» 4.90€
Pinot Gris «Alsace- Domaine Gross» 6.00€
Menetou Salon «Vallée de la Loire -Joseph Mellot» 6.80€

VINS ROSÉS
L'instant «Famille Fabre» Grande Courtade Pays d'Oc 4.50€

VINS ROUGES
Menetou Salon «Vallée de la Loire -Joseph Mellot» 6.80€

BOUTEILLE DE VIN

VINS BLANCS
Pinot Gris «Alsace - Domaine Gross» 38.00€
Pouilly Vinzelles «Maconnais- J. Drouhin» 40.00€
Rully Blanc «Bourgogne - Domaine Rois Mages» 41.00€

VINS ROSÉS
L'irrésistible "Cote de Provence - Domaine La Croix" 30.00€

VINS ROUGES
Côt vieilles Vignes «Touraine - Xavier Weisskopf» 34.00€
Gigondas «Vallée du Rhône Domaine Fourmone» 36.00€
Crozes Hermitage «La Butte d'Or - Alain Jaume» 41.00€
Chateau Malherbes «Côtes de Provence» 49.00€

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Louis Roederer 75.00€

COUPE DE CHAMPAGNE

Charpentier Blanc de Blancs 10.50€

BIÈRE

Desperados 4.50€
Chouffe 5.00€
Mort Subite 5.20€
Ciney bière Pression 25cl - 4.00€ 50 cl - 8.00€

SOFT

Évian 1L - 3.50€ 50 cl - 2.30€
Badoit 1L - 3.50€ 50 cl - 2.30€
Coca, Coca zéro, Orangina, Ice-Tea 3.50€
Sprite, Perrier 3.60€
Jus de fruit (ananas, orange, abricot, pêche) 4.30€
Schweppes tonic 4.30€

Room Service

AY
L'ATELIER
D'YVES

UN VOYAGE
CULINAIRE

De 19h00 à 21h30

en composant le 9

ENTRÉES
STARTERS

Terrine de l'Atelier & ses pickles <i>Terrine of the Atelier & its pickles</i>	11.00€
Foie gras maison au poivre Timut <i>Homemade "foie gras" with Timut pepper</i>	15.50€
Saumon Gravlax <i>Salmon Gravlax</i>	12.50€
Salade verte "romaine" aux saveurs exotiques <i>"Romaine" green salad and its exotic touch</i>	7.00€
Sélection de cochonaille ibérique <i>Fine selection of Iberian delicatessen</i>	14.50€
Assiette de frites maison Nature ou Piment d'Espelette & parmesan <i>Homemade French fries</i> <i>Regular or with Espelette pepper & parmesan</i>	7.50€
Assiette de Fromages affinés Gorgonzola, crottin de chèvre, camembert, tome de Savoie <i>Plate of matured cheeses</i>	8.00€

Grande salade du jour 18.00€

PÂTISSERIES DE L'ATELIER
L'ATELIER'S PASTRIES

Chou craquelin chocolat <i>Chocolate craker ca</i>	7.50€
Tarte Sablée Citron <i>Lemon shortbread pie</i>	7.50€
Nougat Glacé aux fruits confits <i>Iced nougat garnished with candied fruits</i>	7.50€
Fondant au chocolat d'Yves crème anglaise <i>Yves' molten chocolate cake with Englishcustard</i>	7.50€

PLATS
MAIN

Salade César poulet crispy tandoori <i>Tandoori crispy chicken Caesar salad</i>	16.00€
Gratin Gourmand de grosses coquillettes à la crème de Gorgonzola <i>Large coquillettes gourmet gratin with Gorgonzola cream</i>	14.00€
Burger de canard confit, tome de savoie, salade croquante frites <i>Duck confit Burger, matured cheese, green salad & French fries</i>	16.90€
Le Fresh Burger brioché, burrata, gravlax, salade croquante <i>The Fresh Burger, burrata, gravlax, green salad</i>	16.90€
Poisson du jour & caviar d'aubergine <i>Fish of the day, eggplant caviar</i>	24.00€
Pièce du boucher sauce au poivre vert frites maison parmesan & piment d'Espelette <i>Meat of the day with green pepper sauce,</i> <i>homemade French fries & Espelette pepper</i>	22.00€

MENU DU JOUR

Menu sur demande à la réception
Available upon request at the reception

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 22€*
ENTRÉE PLAT DESSERT 26€*

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT 26€

**prix valable sur le menu du jour uniquement*
**Prices applying to the menu du jour only*