



- ENTRÉES - d'ici

Terrine de l'Atelier et ses pickles à volonté	11,00€
Tarte sablée parmesan aux légumes du potager.....	12,50 €
Salade de haricots verts croquants et magret séché à l'huile de noisette	11,00€
Foie gras de l'atelier cuit en terrine.....	16,50€

- ENTRÉES - d'ailleurs

Nems de crevette de l'Atelier et sa véritable sauce nem.....	12,00€
Sélection de cochonaille ibérique.....	14,00€
Carpaccio de maigre, soja, gingembre et citron vert.....	12,50€
Salade de linguines à la gremolata et jambon de parme	10,50€
Saumon gravlax.....	12,50€

AY GRANDE salade du jour 18,00 €

- PLATS - d'ici

Authentique andouillette 5AAAAA à la graine de moutarde	18,00€
Filet de bœuf, poivre vert, frites maison parmesan & piment d'Espelette ..	32,00€
Rouget barbet Roti, lasagne de caviar d'aubergine & tomates confites .	30,00€
Filets de maquereau croustillants, pommes fondantes aux fines herbes	16,00€

- PLATS - d'ailleurs

Dos de cabillaud, black code	24,00€
Croustillant de Thon, wok de légumes	24,00€
Pluma de porc ibérique, grillée aux épices & pommes fondantes.....	23,00€
Carré d'agneau rôti au thym frais, polenta croustillante.....	32,00€
Salade César poulet Crispy Tandoori.....	16,00€

Nos BURGERS de l'Atelier

Burger de canard confit, tome de Savoie, salade croquante & frites..... 16,90€

Le Fresh Burger brioché burrata, gravlax et salade croquante & frites 16,90€

- LES À Cotés -

Haricots verts à l'huile de noisette et graine de sésame	6,00€
Frites de l'Atelier nature ou au parmesan et piment d'Espelette	6,50€
Frites de polenta.....	5,50€
Gratin de grosses coquillettes au vieux comté	6,00€
Salade vinaigrette césar ou exotique	5,50€
Frites sauce comté & ses éclats de bacon croustillant.....	6,00€

- DESSERTS - d'ici

Tarte sablée au citron.....	7,50€
Chou craquelin au chocolat.....	7,50€
Tartelette aux fraises.....	7,50€

- DESSERTS - d'ailleurs

Véritable baba au vieux rhum, fruits de saison.....	7,50€
Pavlova aux fruits du moment.....	7,50€
Nougat glacé.....	7,50€
Forêt Noire.....	8,00€

FROMAGES - L'assiette de fromage d'ici ou d'ailleurs 8,00€

Café & Thé GOURMAND - Votre boisson chaude accompagnée de vos mini desserts du moment 10,00€

Café & Thé GROS GOURMAND - Votre boisson chaude accompagnée de pâtisseries du moment, à partager à 2 ou à plusieurs 14,00€

AY Apéritifs

Coupe de Champagne Charpentier.....	9,50€	Porto Fonseca (rouge ou blanc).....	6,50€	Apérol spritz.....	7,00€
Kir au Bourgogne Aligoté	4,50€	Americano	6,50€	Martini blanc ou rouge	5,50€
Moscato d'Asti.....	6,50€	Pastis Artisanal.....	5,50€	Mojito.....	8,50€

Vins au verre

	Blancs	Rosés	Rouges		
Petit Chablis	4,90€	L'Irrésistible Domaine la Croix cru classé	5,50€	Montepulciano vin bio	4,50€
Altano Douro	4,50€	By Ott » Côtes de Provence	6,00€	Chateau Mejean Bordeaux Graves	5,50€
Menetou Salon »Joseph Mellot »	6,80€	Melopée Domaine Gavoty	4,50€	Syrah du Maroc Alain Graillot	6,50€

Bouteille

	Vins blancs
- ALSACE -	
Pinot gris Domaine Gross	38,00€
- BOURGOGNE -	
Petit Chablis	29,00€
Rully Plante Moraine Privilège	41,00€
Macon Lugny »les Crays » Joseph Drouhin	28,00€
Pouilly Vinzelles Joseph Drouhin	40,00€

Vins rosés

- COTES DE PROVENCE -	
Melopée Domaine Gavoty	24,00€
L'Irrésistible Domaine de La Croix	30,00€
By Ott	30,00€
- VAL DE LOIRE -	
Menetou Salon "Joseph Mellot"	39,50€

Vins rouges

- ALSACE -	
Pinot noir Domaine Gross	25,00€
- VALLEE DU RHONE -	
Crozes-Hermitage »La Butte d'or » Alain Jaume	43,00€
Saint Joseph « La Relève »	46,00€
Gigondas Domaine de la Fourmone	36,00€
- VAL DE LOIRE -	
Menetou Salon « Joseph Mellot »	39,50€
St Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons »	39,00€
Xavier Amirault	39,00€
- COTES DE PROVENCE -	
Château Malherbe	49,00€
- BOURGOGNE -	
Beaujolais Brouilly « Joseph Drouhin »	34,00€
Chorey-les-Beaunes « Joseph Drouhin »	55,00€
Maranges Premier cru « Clos des Rois »	75,00€

- BORDEAUX -

Château Mejean Graves	30,50€
Château Mangot Saint Emilion grand cru	50,00€
Château Carbonnieux Grand Cru Classé « Pessac Léognan »	120,00€

Vins du Monde

Altano Douro Espagne	24,50€
Montepulciano (les abruzzes) Italie	24,00€
Primitivo »Pugli »Italie	23,00€

Bouteille Champagne

Charpentier blanc de blancs 1er Cru	49,00€
Louis Roederer Brut 1er	75,00€
Charpentier rosé	70,00€



Menu du jour

Du Lundi au vendredi midi - Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€ - Entrée + Plat + Dessert 24€

