



Je suis heureux de vous recevoir dans ce lieu original et élégant, suspendu au-dessus des rives de l'Oise, qui offre trois espaces de restauration : une salle à manger lumineuse et confortable, un bar pour partager en toute décontraction une assiette entre amis, une terrasse plein sud pour déjeuner en plein air.

Je vous propose dans cette carte des plats d'ici qui trouvent leur origine dans nos terroirs mais également des plats d'Ailleurs, inspirés de cuisines du monde et revisités par mes soins.

Mon approche culinaire étant fondée sur la fraîcheur et l'authenticité, j'accorde une place privilégiée aux produits de saison, aux petits producteurs locaux et aux circuits courts afin de vous servir une cuisine pleine de fraîcheur.

Je vous souhaite un agréable voyage culinaire.

It's with great pleasure that I welcome you in this original and elegant establishment, overlooking the banks of the Oise, which offers three dining areas: a bright and comfortable dining room, a bar to share a meal with friends in a relaxed atmosphere, and a south-facing terrace for outdoor dining.

With this menu, I offer dishes from Here, originating from our local lands and also dishes from Elsewhere, inspired by world cuisine, with my personal touch.

My culinary approach being based on freshness and authenticity, I give a privileged place to seasonal products, supplied directly from small local producers in order to serve you a cuisine full of freshness.

I wish you a pleasant culinary journey.

Yves Méjean
Chef de l'Atelier d'Yves

- ENTRÉES -



Terrine de l'Atelier et ses pickles11.50€

Salade de légumes printanières & thon juste snacké 14.50€

Cœur d'artichaut farci barigoule, pesto d'artichaut à la moutarde
à l'ancienne (végétarien) 17.00€

Œuf mimosa à la Poutargue11.50€

Foie gras de l'Atelier cuit en terrine.....18.00€

*Surprenant
& succulent*

Incontournable

- ENTRÉES -

d'ailleurs

Ceviche de seriole au soja & gingembre	21.00€
Sélection de cochonnaille ibérique	14.50€
Nem de crevette de l'Atelier & sa véritable sauce nem	12.50€
Saumon gravlax	13.00€

*L'harmonie
en bouche !*

- PLATS -



Travers de cochon, petit pois à la française 23.00€

Filet de bœuf sauce poivre vert, pomme frite au parmesan & piment d'Espelette 34.00€

*Elle fond
dans la bouche*

Salade César aux gambas croustillantes
(avec anchois & œuf poché) 18.50€

Dos de lieu jaune en croute d'herbes,
mousseline de légumes verts 28.50€

*Souvent, on en
redemande !*

- BURGERS -

Le fresh burger brioché burrata, gravlax & salade croquante,
accompagnements frites maison 17.90€

Le cheese-burger de l'Atelier : confiture d'oignons,
tomate séchée, cornichons Malossol, cheddar,
salade croquante & accompagnements frites maison 17.90€



- ACCOMPAGNEMENTS -

Haricots verts tièdes à la feta 7.50€

Frites maison au parmesan et piment d'Espelette 6.50€

Incontournable

Linguine au soja 6.50€

Cœur de laitue à l'huile de sésame 6.50€

- PLATS -

d'ailleurs

Poulet tandoori, déclinaison de choux-fleurs 19.50€

Côte de veau épaisse, grémolata 36.00€

Morue fraîche rôtie, pommes fondantes au vinaigre de riz 28.50€

Poulpe grillé & ses petits légumes aux épices 28.50€

Salade de linguine aux saveurs exotiques, servie chaude ou froide
(Plat végétarien) 14.50€

*Generouse, elle peut
être partagée*

- BURGERS -

Le fresh burger brioché burrata, gravlax & salade croquante,
accompagnements frites maison 17.90€

Le cheese-burger de l'Atelier : confiture d'oignons,
tomate séchée, cornichons Malossol, cheddar,
salade croquante & accompagnements frites maison 17.90€



- ACCOMPAGNEMENTS -

Haricots verts tièdes à la feta 7.50€

Frites maison au parmesan et piment d'Espelette 6.50€

Linguine au soja 6.50€

Cœur de laitue à l'huile de sésame 6.50€

Incontournable

- DESSERTS -



Nougat glacé aux fruits confits	7.50€
Tarte sablée aux fraises & pistache	8.50€
Véritable baba au vieux rhum, fruits de saison	7.50€
Abricots rôtis au sureau	7.50€

*L'harmonie
en bouche !*

- FROMAGES -

Assiettes de fromages affinés	8.00€
-------------------------------------	-------

*Impossible
de résister !*

- DESSERTS -

d'ailleurs

Cheese-cake 7.50€

Tiramisu glacé aux spéculoos 7.50€

Pavlova aux fraises 7.50€

Véritable baba au vieux rhum, fruits de saison 7.50€

*Surprenant
& succulent*

- FROMAGES -

Assiettes de fromages affinés 8.00€

*Impossible
de résister !*

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.