

## CARTE DU BAR

### LA SÉLECTION DE L'ATELIER

|   |       |
|---|-------|
| <i>Château Méjean Bordeaux Graves</i>       | 5.50€ |
| <i>Altano vin du Douro (Blanc ou Rouge)</i> | 4.50€ |

#### VIN AU VERRE

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

|   |       |
|---|-------|
| <b>VINS ROSÉS</b>                                   |       |
| L'instant «Famille Fabre» Grande Courtade Pays d'Oc | 4.50€ |

|   |       |
|---|-------|
| <b>VINS ROUGES</b>                                |       |
| Menetou Salon «Vallée de la Loire -Joseph Mellot» | 6.80€ |

#### BOUTEILLE DE VIN

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

|  |        |
|--|--------|
| <b>VINS ROSÉS</b>                                    |        |
| L'irrésistible "Cote de Provence - Domaine La Croix" | 30.00€ |

|   |        |
|---|--------|
| <b>VINS ROUGES</b>                                |        |
| 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 | 5.20€                         |
|                      | 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

**AV**  
**L'ATELIER**  
**D'YVES**  
UN VOYAGE  
CULINAIRE

De 19h00 à 21h30

**ENTRÉES**  
**STARTERS**

|  |        |
|--|--------|
| Terrine de l'Atelier & ses pickles<br><i>Terrine of the Atelier &amp; its pickles</i>  | 11.00€ |
| Foie gras maison au poivre Timut<br><i>Homemade "foie gras" with Timut pepper</i>  | 15.50€ |
| Saumon Gravlax<br><i>Salmon Gravlax</i>  | 12.50€ |
| Assiette de frites maison<br>Nature ou Piment d'Espelette & parmesan<br><i>Homemade French fries</i><br><i>Regular or with Espelette pepper &amp; parmesan</i> | 7.50€  |
| Assiette de Fromages affinés<br>Gorgonzola, crottin de chèvre, camembert, tome de Savoie<br><i>Plate of matured cheeses</i>                                    | 8.00€  |

**PÂTISSERIES DE L'ATELIER**  
**L'ATELIER'S PASTRIES**

|   |       |
|---|-------|
| Tiramisi glacé aux spéculoos<br><i>Ice tiramisu with speculoos</i>                  | 7.50€ |
| Tarte Sablée aux fraises & pistache<br>Strawberry and pistachio shortbread pie      | 8.50€ |
| Nougat Glacé aux fruits confits<br><i>Iced nougat garnished with candied fruits</i> | 7.50€ |

en composant le 5

**PLATS**  
**MAIN**

|  |        |
|--|--------|
| Salade César aux gambas croustillantes<br><i>Caesar salad with crispy prawns</i>   | 18.00€ |
| Cheese-Burger de l'Atelier avec cheddar, salade croquante frites<br><i>Cheese Burger from Atelier, cheddar green salad &amp; French fries</i>  | 16.90€ |
| Le Fresh Burger brioché, burrata, gravlax, salade croquante<br><i>The Burger, burrata, salmon gravlax, green salad</i>   | 16.90€ |
| Poisson du jour<br><i>Fish of the day ,</i>  | 24.00€ |
| Filet de boeuf, sauce au poivre vert frites maison<br>parmesan & piment d'Espelette<br>Beef tenderloin with green poivre sauce, parmesan fried pple<br>and Espelette pepper or home fries nature | 34.00€ |

**MENU DU JOUR**  
**DU LUNDI AU VENDREDI MIDI**

*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*