

## 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»	5.90€
Pinot Gris «Alsace- Domaine Gross»	6.80€
Menetou Salon «Vallée de la Loire -Joseph Mellot»	6.90€

<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»	6.90€

### BOUTEILLE DE VIN

<b>VINS BLANCS</b>	
Pinot Gris «Alsace - Domaine Gross»	41.00€
Pouilly Vinzelles «Maconnais- J. Drouhin»	49.00€
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>	
Gigondas «Vallée du Rhône Domaine Fourmone»	36.00€
Crozes Hermitage «La Butte d'Or - Alain Jaume»	45.00€
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 - 4.00€	50 cl - 2.30€
Badoit	1L - 4.00€	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

**ENTRÉES**  
**STARTERS**

Terrine de l'Atelier & ses pickles <i>Terrine of the Atelier &amp; its pickles</i>	11.50€
Foie gras maison de l'Atelier <i>Homemade "foie gras" of the Atelier</i>	19.00€
Saumon Gravlax <i>Salmon Gravlax</i>	14.00€
Assiette de frites maison Nature ou Piment d'Espelette & parmesan <i>Homemade French fries</i> <i>Regular or with Espelette pepper &amp; parmesan</i>	7.50€
Assiette de Fromages affinés Gorgonzola, crottin de chèvre, camembert, tome de Savoie <i>Plate of matured cheeses</i>	8.00€

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

Tiramisi glacé aux spéculoos <i>Ice tiramisu with speculoos</i>	7.50€
Tarte Sablée aux poires <i>Pear shortcake</i>	7.50€
Nougat Glacé aux fruits confits <i>Iced nougat garnished with candied fruits</i>	7.50€

en composant le 5

**PLATS**  
**MAIN**

Salade César aux gambas croustillantes <i>Caesar salad with crispy prawns</i>	19.50€
Burger de canard confit, tomme de Savoie, salade croquante, frites <i>Duck confit burger, tomme de savoie, green salad &amp; French fries</i>	18.90€
Le Fresh Burger brioché, burrata, gravlax, salade croquante <i>The Burger, burrata, salmon gravlax, green salad</i>	18.90€
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	24.00€
Filet de boeuf, sauce au poivre vert, frites maison, parmesan & piment d'Espelette <i>Beef tenderloin with green pepper sauce, parmesan, fried potato and Espelette pepper or home fries nature</i>	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*