

Entrées d'ici

Terrine de l'Atelier et ses pickles	11.50€
Terrine de thon rouge confit & haricots de Paimpol	18.00€
Œuf mimosa aux herbes & saumon	12.50€
Foie gras de l'Atelier cuit en terrine	19.00€

Entrées d'ailleurs

Emincé de poulpe au wasabi	14.50€
Sélection de cochonnaille ibérique	15.50€
Nem de crevette de l'Atelier & sa véritable sauce nem	13.50€
Saumon gravlax	14.00€

Plats d'ici

Andouillette AAAAA rôtie sur une fine purée au comté	24.50€
Filet de bœuf sauce poivre vert, pomme frite au parmesan & piment d'Espelette	34.00€
Salade de linguine aux saveurs exotiques, servie chaude ou froide (Plat végétarien)	15.50€
Salade César aux gambas croustillantes (avec anchois & œuf poché)	19.50€
Croque-monsieur XXL & salade gourmande	17.00€

Plats d'ailleurs

Poulet tandoori, frite de polenta au parmesan	20.50€
Souris d'agneau à l'orientale	28.00€
Maquereau rôti sur un minestrone	20.50€
Poulpe grillé & houmous de pois chiche	29.50€
Gratin de penne au gorgonzola	17.00€

Accompagnements

Gratin de penne au gorgonzola	7.50€
Frites maison au parmesan et piment d'Espelette	6.50€
Frites de polenta au parmesan	6.50€
Sucrine grillée	6.50€

Fromages

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

Desserts d'ici

Dôme Mont Blanc	7.50€
Tarte sablée poire aux épices	7.50€
Pomme au four pistache & crumble	7.50€
Poire belle-Hélène	7.50€

Desserts d'ailleurs

Cheese-cake	7.50€
Tiramisu glacé aux spéculoos	7.50€
Valrhona Chocolat noir Guanaja coulant	8.00€
Véritable baba au vieux rhum, fruits de saison	7.50€

Prix TTC, service compris – Boisson non comprise