



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 pickles	12.00€
Burrata crémeuse et crevettes à l'huile vierge	15.50€
Goujonnettes de rouget confit, coulis de tomate et poivron, friture d'herbes ..	17.00€
Sélection de cochonnaille de la maison Duculty	16.00€
Fois gras de l'Atelier cuit en terrine du chef Yves Mejean	21.00€

*Surprenant
& succulent*

Incontournable

- ENTRÉES -

d'ailleurs

Croquette de parmesans, figue et jambon	12.50€
Carpaccio de veau vitello tonnato	16.50€
Nem de crevette de l'Atelier & sa véritable sauce nem	14.00€
Queues de gambas marinées, combava et citron yuzu	13.00€
Saumon gravlax, préparé par nos soins	16.00€

*L'harmonie
en bouche !*

- PLATS -



Andouillette AAAAA rôtie sauce moutarde et purée	24.50€
Filet de boeuf sauce poivre vert, pomme frite au parmesan et piment d'espelette	34.00€
Salade César aux gambas croustillantes, anchois et oeuf poché	22.00€
Croque gourmand à la truffe d'été et salade	24.00€
Rouget snacké et fondue de fenouil	36.00€
Aïoli de morue fraîche de l'Atelier	32.00€
Salade niçoise, thon, anchois, œuf dur, tomates, olives et salade	19.00€

*Elle fond
dans la bouche*

*Souvent, on en
redemande !*

- PLATS -

d'ailleurs

Tataki de bœuf et salade	18.00€
Poulet tandoori et risotto d'épeautre	22.00€
Wok de linguines à la thaï	14.50€
Gratin de penne aux morilles et sa croûte de fromage	21.00€
Poulpe croustillant et sa ratatouille niçoise	32.50€
Onglet Angus, sauce du tigre qui pleure et frites de l'Atelier	25.00€
Pluma de porc Ibérique et pommes Anna	28.00€
Poke bowl garni de mangue, avocat, saumon gravlax, radis, cébette, riz et pois gourmand ...	18.00€

Incontournable

*Surprenant
& succulent*

Nos Burgers

DE L'ATELIER

Le fresh burger : brioché burrata, gravlax & salade croquante,
accompagnements frites maison 18.90€

Le burger de canard confit : tomme de Savoie, salade croquante & frites
maison de l'Atelier au piment d'Espelette ou nature 18.90€

*Elle fond
dans la bouche*



Nos Sauces

MAISON

Sauce au poivre maison 6.50€

Sauce morilles maison 6.50€

Accompagnements

Gratin de penne aux morilles 7.50€

Frites maison au parmesan et piment d'Espelette 6.50€

Frites maison nature 6.50€

Gratin dauphinois crémeux maison 7.50€

Salade vinaigrette maison 6.50€

Ratatouille niçoise 6.50€

Incontournable



Nos coupes de Glaces

Autour de la fraise : Sorbet fraise, fraise fraîche, purée de fraise et chantilly 8.00€

Autour de la mangue : Sorbet mangue, mangue fraîche, purée de mangue et chantilly 8.00€

Autour de la cerise : Sorbet cerise, cerise fraîche, purée de cerise, griottines et chantilly 8.00€



- DESSERTS -



Tarte à l'abricot rôti au romarin	8.00€
Paris Brest de l'Atelier	8.00€
Pavé au chocolat et framboise	8.00€
Assortiments de fruits de saison et sorbets	8.00€

*L'harmonie
en bouche !*

- CAFÉ OUTHÉ GOURMAND -

Café ou thé gourmand, mini desserts du moment	10.00€
---	--------

- CAFÉ OUTHÉ GROS GOURMAND -

Gros gourmand, un café ou thé accompagné de 3 pâtisseries du moments	14.00€
--	--------

*Surprenant
& succulent*

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec salades	8.00€
---	-------



- DESSERTS -

d'ailleurs

Tiramisu à la fraise	8.00€
Chocolat chaud coulant	8.00€
Pavlova aux fruits de saison	8.00€
Carpaccio d'ananas au Malibu et citron vert	8.00€
Panna cotta, marmelade de fruits de saison	8.00€

*Surprenant
& succulent*

- CAFÉ OUTHÉ GOURMAND -

Votre boisson chaude accompagnée de vos mini desserts du moment	10.00€
--	--------

- CAFÉ OUTHÉ GROS GOURMAND -

Votre boisson chaude accompagnée de pâtisseries du moment, à partager à 2 ou à plusieurs	14.00€
---	--------

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec ou sans salade	8.00€
--	-------



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.