



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 bank's 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

Boissons

COCKTAILS - APÉRITIFS - VINS AU VERRE



Cocktails

Cinzano Spritz 10,00€
Cinzano, Prosecco Bio, eau gazeuse

Hugo Spritz..... 11,00€
Liqueur St Germain, Prosecco Bio, eau gazeuse

Italicus Spritz..... 11,00€
Liqueur de Bergamote et de Cédrat, Prosecco Bio finition eau gazeuse

Moscow Mule..... 10,00€
Absolut Vodka, Schweppes Ginger Beer, citron vert

Gin Tonic..... 10,00€
Gin Beefeater, Schweppes Tonic

Dry Martini 10,00€
Gin Beefeater, Noilly Prat

Expresso Martini..... 10,00€
Café, Kalua, Vodka, liqueur de vanille

Mojito 10,00€
Rhum Havana Club, citron vert, menthe, cassonnade, eau gazeuse

Et tous les cocktails classiques
à votre demande !

Apéritifs

Kir vin blanc..... 12CL 5,00€

Porto Fonseca..... 6CL 6,50€
Rouge ou Blanc

Americano..... 18CL 10,00€

Pastis ou Ricard 2,5CL 6,00€

Martini..... 6CL 6,00€
Rouge ou Blanc

Champagnes au verre 12CL

Charpentier Brut
Blanc de blanc 9,50€

Louis Roederer
Premier Brut 13,00€

Deutz Brut..... 13,00€

Vins rosés / Rose wine 12CL

Côte de Provence - Domaine Gavoty
Grand classique - Bio..... 5,00€

Côte de Provence Cru classé - Château
Sainte Marguerite - Bio & vegan - Cuvée
Fantastique 8,00€

Vins rouges / Red wine 12CL

Bordeaux - Graves
Château Méjean 6,50€

Val de Loire - Menetou-Salon - Clos du
Pressoir. 6,90€

Côte du Rhône - Légende des Toques -
Bio 6,00€

Bourgogne - Mercurey - Domaine Michel
Voarick..... 8,00€

Vins blancs / White wine 12CL

Vallée de la Loire - Quincy - Jean-Michel
Sorbe..... 5,80€

Val de Loire - Menetou Salon - Clos du
Pressoir..... 6,90€

Sud Ouest - Jurançon - Les Amours de
la Reine - Moelleux..... 6,00€

Bourgogne - Chablis
Domaine Guegen..... 6,00€

Côte du Rhône
Légende des Toques - Bio 6,00€

Appetizers



Planche de charcuteries artisanales de la Maison DUCULTY à partager à 2	16,00 [€]
Terrine du Chef au canard aux pistaches et au foie gras	14,00 [€]
Planche de fromages affinés à partager à 2	12,00 [€]
Planche mixte (charcuteries artisanales et fromages affinés)	14,00 [€]
Tarama Maison avec ses mouillettes.....	16,00 [€]
Foie gras Maison avec son pain toasté.....	21,00 [€]
Nem de crevettes et sa véritable sauce	14,00 [€]
Grosse burrata de 300g pain toasté amande pistache et miel	23,00 [€]
Planche de la mer (saumon gravlax maison, crevettes roses , anchois)	15,00 [€]
Gambas croustillantes sauce du tigre qui pleure (6 pièces)	25,00 [€]
Portion de frites de l'Atelier.....	8,00 [€]

Un grand Merci

À TOUS NOS FOURNISSEURS, LOCAUX ET AUTRES.

Nos maraîchers préférés

Laëtitia et Antoine Vasseur

La ferme du Metz, que vous pouvez retrouver sur les marchés de Compiègne

Fabrice Gauthier

Truffaf

Pour ces truffes de l'Oise Uncinatum et mésentériques

Charles et Sébastien

Apiculteurs à Compiègne pour leur miel incroyable

Gaëtan Duculty et sa charcuterie

Épicurien par nature « Salaison du Pilat »

42740 la terrasse sur Dorlay

Le domaine de Limagne

Eleveur de canard, producteur de foie gras

Chappes

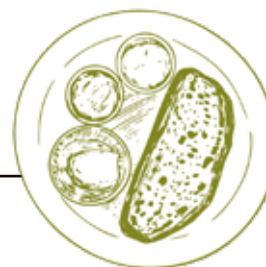
Lilamand

Artisan de fruits confits à

Saint-Rémy-de-Provence

Ferme Campion - Producteur d'asperges traditionnelles - JAUX

Entrées



Œufs mollets panés, salade de pousses d'épinards et croûtons gourmands	12,00€
Salade de magret séché, chou chinois	14,00€
Foie gras d'Yves, chutney de fruits exotiques et son toast.....	22,00€
Asperges blanches, cœur de jambon sec artisanal « ovaly » (affiné dans la cire) crème de parmesan.....	18,00€
Saumon gravlax crème de wasabi	18,00€
Ceviche de daurade et sa marinade citron yuzu, combava, gingembre	21,00€
Carpaccio de betteraves et Burrata crémeuse, fruits confits	17,00€

Plats



POISSONS

Filet de daurade rôti, fenouil confit, tapenade d'olives noires et sa compotée de tomates.....	35,00€
Poulpe à la provençale snacké et pommes de terre grenailles	33,00€
Tataki de thon sésame et son chou chinois croquant.....	28,00€
Fresh Burger, saumon gravlax et frites de l'Atelier	19,00€
Salade César, gambas en chemise, œuf poché, anchois.....	23,00€

VÉGÉTARIENS

Aubergine confite façon Teriyaki, chou chinois et quinoa	18,00€
Tagliatelles sauce crémée champignons et truffe	22,00€

Garnitures

Frites de l'Atelier	8,00€
Frites de polenta.....	8,00€
Pommes de terre grenailles	8,00€

Plats



VIANDES

- Côte de cochon épaisse cuisson longue, frites de polenta et son jus corsé à la sauge.... 28,00€
- Ris de veau au sautoir, purée de pommes de terre, chanterelles et son jus de veau crémé.... 42,00€
- Émincé de bœuf snacké finement tranché à la truffe,
Roquette et copeaux de parmesan, pommes de terre grenailles 22,00€
- Burger effiloché de canard confit & frites de l'Atelier 19,00€
- Tartare de bœuf au couteau & frites de l'Atelier
(Préparation sauce soja, gingembre, câpres, cornichon, oignon et tomates séchées)..... 21,00€
- Salade César au poulet cuisson basse température, œuf et anchois 19,00€

Garnitures

- Épinards à la crème de parmesan 8,00€
- Quinoa citron & huile vierge..... 8,00€
- Haricots verts à l'huile de sésame 8,00€

Desserts

& FROMAGES



À PARTAGER :

Panier de chouquettes gourmandes garnies pralin et chantilly, sauce chocolat (8 pièces) 13,00€

Mille-feuilles chocolat (pour deux personnes)..... 10,50€

Pavlova aux fruits rouges..... 8,50€

Paris-Brest noix de macadamia..... 8,50€

Tarte aux fruits rouges..... 8,50€

Coupe glacée sorbets citron Yuzu, mandarine et fraise - chantilly et meringue 8,50€

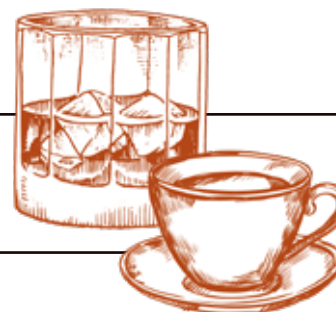
Café gourmand..... 10,00€

Charlotte, biscuit pistache fruits de la Passion..... 8,50€

Assiette de fromages affinés..... 8,00€

Digestifs

& CAFÉTERIE



Rhum

4CL

Diplomatico réserve.....	8,00€
Don Papa Baroko	12,00€
La Hechicera	12,00€
Bumbu XO	12,00€
Zacapa XO	15,00€

Cognacs

4CL

Hennessy V.S	9,00€
Martell VOSP	12,00€

Calvados

4CL

Château du Breuil Réserve des Etoiles.....	19,50€
Le Pommeray 10 ans.....	9,00€

Armagnac

4CL

Duc de Loussac VSOP.....	9,00€
--------------------------	-------

Liqueurs

4CL

Get 27	8,00€
Menthe Pastille	8,00€
Bailey's	8,00€
Limoncello	8,00€

Mezcal

4CL

Del Maguey Vida	10,00€
-----------------------	--------

Faux de vie

4CL

Poire	9,00€
Framboise	9,00€
Mirabelle.....	9,00€
Mezcal Del Maguey Vida	10.50€

Caféterie

Expresso.....	2,70€
American coffee.....	3,50€
Double expresso	5,00€
Chocolat chaud.....	5,50€
Thé	4,50€
Café viennois.....	5,50€
Chocolat viennois	5,50€
Irish coffee.....	10,00€

Café gourmand	10,00€
---------------------	--------

Menu enfant

FORMULE 15,00€

(moins de 12 ans)

1 plat (viande ou poisson)

1 dessert (sorbet, parfum au choix)

1 boisson soft (hors cocktail)

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 de légumes de saison.