



“ 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.

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 de passer un agréable moment.”

Yves Méjean
Chef de L'Atelier d'Yves

LES BOISSONS

COCKTAILS - APÉRITIFS - VINS AU VERRE

/ COCKTAILS

Sélection

Cinzano Spritz <i>Cinzano, Prosecco Bio, finition eau gazeuse</i>	10,00€
Hugo Spritz <i>Liqueur St Germain, Prosecco Bio, eau gazeuse</i>	11,00€
Italicus Spritz <i>Liqueur de Bergamote et de Cédrat, Prosecco Bio finition eau gazeuse</i>	11,00€
Moscow Mule <i>Absolut Vodka, Schweppes Ginger Beer, citron vert</i>	10,00€
Gin Tonic <i>Gin Beefeater, Schweppes Premium Tonic</i>	10,00€
Expresso Martini <i>Café, Kalua, Vodka Absolut, liqueur de vanille</i>	10,00€
Mojito <i>Rhum Havana Club, citron vert, menthe, cassonnade, eau gazeuse</i>	10,00€

Et tous les cocktails classiques à votre demande !

/ APÉRITIFS

Kir vin blanc 12cl	5,00€
Porto Fonseca Rouge ou Blanc 6cl	6,50€
Americano 18cl	10,00€
Pastis ou Ricard 2,5cl	6,00€
Martini Rouge ou Blanc 6cl	6,00€

/ BIÈRES

	25cl	50cl
Gallia Coq d'Habitude	6,00€	9,00€
Ciney	7,00€	9,20€



Toute notre cave juste ici !



LES BOISSONS
COCKTAILS - APÉRITIFS - VINS AU VERRE

/ CHAMPAGNES AU VERRE 12CL

Charpentier Brut <i>Blanc de blanc</i>	9,50€
Louis Roederer <i>Premier Brut</i>	13,00€

/ VINS ROSÉS - ROSE WINE 12CL

Côte de Provence - Domaine Gavoty <i>Grand classique - Bio</i>	5,00€
Côte de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite <i>Bio & vegan - Cuvée Fantastique</i>	8,00€

/ VINS ROUGES - RED WINE 12CL

Bordeaux - Haut-Médoc - Château Puy Castéra	7,50€
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€
Bourgogne - Chablis - Domaine Guegen	6,90€
Côte du Rhône - Légende des Toques - Bio	6,00€
Sud Ouest - Jurançon - Les Amours de la Reine - Moelleux	6,00€

/ À PARTAGER

Planche de charcuteries artisanales <i>de la Maison DUCULTY à partager à 2</i>	16,00€
Planche de fromages affinés à partager à 2	12,00€
Planche mixte <i>(Charcuteries artisanales et fromages affinés)</i>	14,00€
Terrine du Chef au canard aux pistaches et au foie gras	14,00€
Foie gras maison avec son pain toasté	21,00€
Planche de la mer <i>(Saumon gravlax maison, crevettes roses, anchois)</i>	15,00€
Gambas croustillantes sauce du tigre qui pleure (6 pièces)	25,00€
Tarama maison avec ses mouillettes	16,00€
Portion de frites maison de l'Atelier <i>Au parmesan et piment d'Espelette</i>	8,00€
Portion de frites maison nature	7,00€

/ ENTRÉES

Avocado toast	16,00€
<i>Avocat, œuf mollet plein air, brocoletti</i>	
Foie gras d'Yves, chutney de fruit exotique	22,00€
Croustillant de tourteau curry, avocat, mangue	20,50€
Burrata crémeuse	17,00€
<i>Tomates anciennes huile d'olive au basilic</i>	
Nem de crevettes et sa véritable sauce	14,00€
Salade de haricots verts	15,00€
<i>Pois gourmands, petits pois, fèves, stracciatella et pistaches émondées</i>	
Saumon gravelax maison	18,00€

/ SALADES

Tomate multicolores tutti frutti et frites de feta	17,00€
Poke Bowl	18,00€
<i>Thon panko, riz, avocat, mangue, noix de macadamia</i>	
Gourmande	17,00€
<i>Salade, dés de poitrine de cochon rôtie, tomates, pommes de terre grenailles, œuf dur plein air</i>	
César aux gambas	23,00€
<i>Gambas chemisées croustillantes, œuf poché plein air, croûtons gourmands, tomates, anchois, copeaux de parmesan</i>	
César au poulet	19,00€
<i>Cuisson basse température, œuf poché plein air, croûtons gourmands, tomates, copeaux de parmesan</i>	

/ CRU & MARINE

Ceviche de daurade	21,00€
<i>Marinade citron yuzu, combava, gingembre</i>	
Carpaccio de poulpe, marinade vierge	22,00€
Carpaccio de Bœuf, coupeaux de parmesan & frites de l'Atelier	20,00€
Tartare de Bœuf au couteau & frites de l'Atelier	21,00€
<i>Préparation sauce soja, gingembre, câpres, cornichon, oignon et tomates séchées</i>	

/ POISSONS

Filet de daurade	35,00€
<i>Fenouil confit, tapenade d'olives noires et compotée de tomates</i>	
Poulpe à la provençale et pomme de terre grenailles	33,00€
Pavé de thon snacké	30,00€
<i>Tomates aubergines confites</i>	
Fresh Burger saumon gravelax et frites de l'Atelier	19,00€

/ PÂTES & VÉGÉTARIENS

Crumble de courgettes	12,00€
Tomates & aubergine confite sur lit de riz	18,00€
Tagliatelles sauce crémée champignons et truffe	22,50€

/ VIANDES

Côte de cochon épaisse	28,00€
<i>Cuisson basse température, jus corsé à la sauge & frites de polenta</i>	
Pavé sauce au poivre	36,00€
<i>Filet de bœuf sauce au poivre et frites de l'Atelier</i>	
Pavé Rossini	42,00€
<i>Filet de bœuf, tranche de foie gras poêlée et frites de l'Atelier</i>	
Emincé de bœuf à la truffe	23,00€
<i>Roquette et copeaux de Parmesan, pomme de terre grenailles</i>	
Côte de veau rôtie épaisse	32,00€
<i>Citron confit et olives de Kalamata, tagliatelles</i>	
Burger effiloché de canard confit et frites de l'Atelier	19,00€
Suprême de poulet en croûte d'amande crumble de courgettes	20,50€

/ GARNITURES 8,00€

Assiette tout vert ! <i>(Haricots Verts, pois gourmands, petits pois, fèves)</i>
Salade verte
Crumble de courgettes
Brocoletti
Frites de polenta
Ratatouille
Pomme de terre grenailles
Frites de l'Atelier au parmesan et piment d'espelette

/ FROMAGES

Fromages affinés de la maison Anthès	8,00€
---	--------------

DESSERTS

/ DESSERTS INDIVIDUELS

Pavlova aux fruits rouges	8,50€
Tarte aux fruits rouges pâtissière vanillée	8,50€
Sablé breton à la fleur de sel & crème de citron	8,50€
Chou craquelin au chocolat	8,50€
Café Gourmand	10,00€

/ DESSERTS À PARTAGER

Panier de chouquettes gourmandes	13,00€
<i>Garnies pralin et chantilly, sauce chocolat (8 pièces)</i>	
Mille-feuille vanille	10,00€
Mousse au chocolat	13,00€

GLACES ET SORBET ARTISANAUX

Fruitée	9,50€
<i>Fruits rouges frais et 3 boules au choix, crème fouettée</i>	
Dame Blanche	
<i>3 boules de Glace Vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
Fraise Melba	
<i>Glace Vanille, fraises fraîches, crème fouettée</i>	

COUPE 2 BOULES 6€

COUPE 3 BOULES 8€

CHANTILLY 3€

Sorbets | Citron Yuzu, Mangue, Fraise, Cassis

Crèmes glacées | Vanille, Chocolat, Nougat de Montélimar, Pâte à tartiner Marbrée

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.

YVES MÉJEAN REMERCIE

TOUS SES FOURNISSEURS, LOCAUX ET AUTRES

Laëtitia et Antoine Vasseur

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

Fabrice Gauthier

Truffaf

Pour ses truffes de l'Oise, uncinatum et méésentériques

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

Éleveur de canards, producteur de foie gras

Chappes

Lilamand

Artisan de fruits confits à Saint-Rémy-de-Provence

MERCI

POUR VOTRE VISITE !

SUIVEZ LES ACTUALITÉS DE NOTRE RESTAURANT



www.latelier-dyves.fr



[Restaurant Bar l'Atelier d'Yves](#)



[l.atelierdyves](#)

VOS ÉVÈNEMENTS

Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, une célébration familiale ou un événement privé, mariage, communion, baptême, anniversaire, L'Atelier d'Yves vous accompagne pour créer des moments sur-mesure dans un cadre unique, au bord de l'Oise.

NOUVEAUTÉ : RÉSERVATION EN LIGNE SUR NOTRE SITE