



“ 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

UN
MENU

/ 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 (8 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, brocolis</i>	
Foie gras de canard 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€
Saumon gravlax maison	18,00€
Œufs mimosa à la truffe	14,00€

/ SALADES

Poke Bowl	18,00€
<i>Espadon panné, riz, avocat, mangue, brocolis et figue fraîche</i>	
Gourmande	18,00€
<i>Salade, dés de poitrine de cochon rôtis, magret de canard séché, 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 puis snacké, œuf poché plein air, croûtons gourmands, tomates, copeaux de parmesan</i>	

/ CRU & MARINE

Ceviche d'Espadon	19,00€
<i>Marinade citron yuzu, mangue, avocat</i>	
Carpaccio de poulpe, marinade vierge	22,00€
Carpaccio de bœuf, copeaux 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

Omble chevalier	27,00€
<i>Chou-fleur rôti sauce badaboum (beurre blanc au champagne, oeufs de saumon)</i>	
Poulpe laqué	33,00€
<i>Chou chinois, sauce Teriyaki</i>	
Pavé d'espadon snacké	29,00€
<i>Tomates, aubergines confites</i>	
Fresh burger saumon gravlax et frites de l'Atelier	19,00€
Raie sauce grenobloise	26,00€
<i>(Beurre citronné, câpres, crêtons & purée verte)</i>	

/ PÂTES & VÉGÉTARIENS

Crumble de courgettes	12,00€
Chou-fleur rôti sauce tartare	13,00€
Tagliatelles sauce crémée champignons et truffe	22,50€

/ VIANDES

Pluma de porc Ibérique laquée	29,00€
<i>Figues rôties, purée de châtaignes</i>	
Château filet sauce au poivre	36,00€
<i>Filet de bœuf et frites de l'Atelier</i>	
Pavé Rossini à la truffe	42,00€
<i>Filet de bœuf, tranche de foie gras poêlée, sauce truffe et frites de l'Atelier</i>	
Belle entrecôte Black Angus	36,00€
<i>Pommes de terre Anna croustillantes</i>	
Quasi de veau juste snacké	25,00€
<i>Gremolata (amandes, noix, zeste orange et citron menthe), purée</i>	
Burger effiloché de canard confit et frites de l'Atelier	19,00€
Suprême de poulet aux morilles	25,00€
<i>Sauce crémée vin d'arbois & tagliatelles</i>	

/ GARNITURES 8,00€

Salade verte	Frites de l'Atelier au parmesan
Crumble de courgettes	et piment d'espelette
Pommes de terre Anna croustillantes	Chou chinois mariné à l'huile
Purée de châtaignes	de sésame & vinaigre de riz
Chou-fleur rôti	Pomme de terre grenaille
Frites	

/ FROMAGES

Sélection de fromages affinés de la maison Anthès	8,00€
--	--------------

DESSERTS

/ DESSERTS INDIVIDUELS

Pavlova aux fruits <i>Mangue & ananas rôti</i>	8,50€
Tarte sablée aux figues (<i>Sollies AOC durant la saison</i>)	8,50€
Tarte feuilletée amandine aux poires	8,50€
Brioche perdue, glace nougat de Montélimar	8,50€

/ DESSERTS À PARTAGER

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

GLACES ET SORBET ARTISANAUX

Coupe Colonel <i>2 boules citron & Vodka Absolut 4cl</i>	9,50€
Coupe Dame Blanche <i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	8,50€
Coupe Poire Belle <i>(Poire pochée aux épices gingembre & poivre)</i> <i>2 boules glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud</i>	10,00€

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