



“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**

U
N
I
T
E
R
W
E
L
C
O
M
M
I
C
H
A
N
G
E

/ 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€
Portion de frites maison de l'Atelier <i>Au parmesan et piment d'Espelette</i>	8,00€
Portion de frites maison natures	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€
Nem de crevettes et sa véritable sauce	14,00€
Saumon gravlax maison	18,00€
Œufs mimosa à la truffe melanoporum	14,00€
Carpaccio de gambas	16,00€
<i>Avocat, mangue & marinade Yuzu</i>	

/ SALADES

Poke Bowl	18,00€
<i>Espadon panné, riz, avocat, mangue, brocolis et pickles de radis</i>	
Gourmande	18,00€
<i>Salade, dés de poitrine de cochon rôti, magret de canard séché, pommes de terre grenailles, œuf dur plein air</i>	
César aux gambas	23,00€
<i>Gambas chemisées croustillantes, œuf poché plein air, croûtons gourmands, anchois, copeaux de parmesan</i>	
César au poulet	19,00€
<i>Cuisson basse température puis snacké, œuf poché plein air, croûtons gourmands, copeaux de parmesan</i>	

CRU & MARINE

Ceviche d'Espadon 19,00€

Marinade citron yuzu, mangue, avocat

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & frites de l'Atelier 20,00€

Tartare de bœuf au couteau & frites de l'Atelier 21,00€

*Préparation sauce soja, gingembre, câpres, cornichon,
pickle d'oignon et tomates séchées*

POISSONS

GARNITURE AU CHOIX

Cabilleau demi-sel & jus de viande 27,00€

Option à la truffe melanoporum 40,00€

Poulpe laqué 33,00€

Sauce gribiche au wasabi

Pavé d'espalon snacké 29,00€

Saint-Jacques rôties Beurre blanc citronné 32,00€

Option à la truffe melanoporum 45,00€

Fresh burger saumon gravlax 19,00€

PÂTES & VÉGÉTARIENS

Rigatoni sauce crémée champignons et truffe 22,50€

Risotto d'épeautre 16,00€

Noisettes & amandes torréfiées

VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

Côte de cochon épaisse jus corsé à la sauge	29,00€
Château filet sauce au poivre	36,00€
Filet de bœuf	
Pavé Rossini <i>Filet de bœuf, tranche de foie gras poêlée</i>	42,00€
<i>Option à la truffe melanoporum</i>	55,00€
Belle entrecôte Black Angus	37,00€
Filet d'agneau rôti & poitrine confite snackée	30,00€
Cuisse de poulet fermière aux Morilles en cocotte	25,00€
Burger effiloché de canard confit	19,00€

GARNITURES AU CHOIX

Supplément 8,00€

Salade verte

Pommes de terre Anna croustillantes

Haricot vert huile de noisette

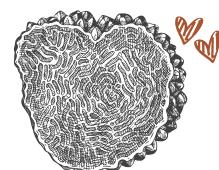
Frites

Frites de l'Atelier au parmesan et piment d'espelette

Brocolis & chou-fleur rôti

Risotto d'épeautre

Supplément
copeaux de truffes
mélanosporum +13€



FROMAGES

Sélection de fromages affinés de la maison Anthès

8,00€

DESSERTS

DESSERTS INDIVIDUELS

Pavlova aux fruits	8,50€
<i>Mangue & ananas rôti</i>	
Tarte sablée	8,50€
<i>Crème vanille & noix de pécan</i>	
Tarte feuilletée amandine aux poires	8,50€
Brioche perdue, glace nougat de Montélimar	8,50€
Chou craquelin au chocolat	13,00€
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 XXL	13,00€

GLACES ET SORBET ARTISANAUX

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

COUPE 2 BOULES 6€

COUPE 3 BOULES 8€

CHANTILLY 3€

Sorbets I Citron Yuzu, Mangue, Fraise, Cassis

Crèmes glacées I 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

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

 [@latelierdyves](https://www.instagram.com/latelierdyves)

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