

L'atelier



L'atelier



ENTRÉES

LES CUISSES DE POULET	8,5
Confit de cuisses de poulet et oignons caramélisés panés, mousseline de topinambour	
L'ŒUF	7,5
Œuf mollet pané, duxelles de champignons, ricotta et écume de curcuma	
LA BURRATA	8
Burrata crémeuse, tomates cerises et vinaigrette tomate	
LE CRABE	8,5
Crabe mayonnaise maison, gingembre, sucrose sur lit de pommes de terre grenailles aux herbes	
LA GAMBAS	8
Croustillant de gambas	
LE POTIRON	8
Velouté de potiron, brisures de châtaignes	
AUBERGINE A LA PARMIGIANA	8
Aubergine confite, sauce tomate au basilic, mozzarella et parmesan râpé	



LES SALADES

SALADE DE CHEVRE CHAUD	7,5
Salade mesclun, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	
SALADE CESAR	10
Laitue, filet de poulet, croûtons et vinaigrette au parmesan légèrement ailée	
SALADE AVOCAT CREVETTES	12
Salade sucrose, herbes fraîches et crémeux au gingembre	

LES BURGERS

SERVIS AVEC DES FRITES MAISON ET UNE SAUCE

LE DREAM

Steak haché, iceberg, tomate, cornichons, gouda, confit d'oignons rouges et sauce aux épices

12

L'ITALIEN

Steak haché, roquette, tomate confite, comté et sauce au basilic

11.5

LE FRENCHIE

Steak haché, cœur de laitue, tomate, cornichons, emmental, oignons rouges et sauce moutarde de Dijon à l'ancienne et miel

11

LE CHEESE

Steak haché, iceberg, tomate, cornichons, cheddar, oignons rouges et sauce cream cheese au poivre et à la ciboulette

10

LES SAUCES MAISON (+1€)

Cream cheese

Moutarde et Miel

L'épicée

Sauce au basilic

Mayonnaise maison



LES PLATS

LE FILET DE BOEUF	19
Poêlé au beurre de thym, mousseline de céleri boule et jus de viande	
LE SAUMON	15
En effiloché cuit à la vapeur, pommes grenailles, haricots aux herbes et sauce gribiche	
L'ENTRECOTE (350g)	18
Saisie sur le grill, sauce au poivre vert de Madagascar	
LE SUPREME DE VOLAILLE	14
Cuit basse température et saisi sur le grill, sauce forestière	
LE FAUX FILET	16
Saisi sur le grill, sauce au poivre vert de Madagascar	
LA SOURIS D'AGNEAU (servie uniquement les vendredis et samedis soir)	18
Fondante, pomme de terre en purée, carottes braisées et jus d'un navarin	
LA GAMBAS	12
En risotto à la sauge, parmesan et jus de gambas	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Servis au choix avec l'entrecôte, le faux filet et la volaille
(SUPPLEMENT GARNITURE 3€)

Salade mesclun et tomate cerise

Frites

Poêlée de haricots verts et champignons de Paris

Gratin dauphinois



LES DESSERTS

LA VANILLE DE BOURBON	8
Ganache montée, biscuit croustillant aux spéculoos, poudre de noix de pécan caramélisées, caramel mou et glace vanille	
LE CHOCOLAT	8
Crèmeux chocolat au lait, biscuit praliné, noisettes caramélisées, crème glacée au caramel beurre salé	
LE CUBIK'S	9
Mousseux chocolat blanc, biscuit pistache, confit de framboise, crème anglaise	
LA CREME BRULEE	6
A la vanille de Bourbon	
LE COCO FRAMBOISE	8
Sablé bounty, confit de framboise, sorbet coco	
LE CHEESE CAKE	8
Sablé breton, mousse aérée, confit de mangue et sorbet mangue	



Tous nos plats et desserts sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits frais et bruts. Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

MENU MIDI (DU MARDI AU JEUDI)

(Entrée/Plat ou Plat/dessert)

12.90€

LES ENTREES

- Rillettes de thon confit
- Aiguillettes de poulet
- Potiron en velouté
- Salade de chèvre
- Œuf poché, linguine aux herbes



LES PLATS

- Volaille, gratin dauphinois, crème de parmesan
- Parmentier de bœuf confit
- Saumon vapeur, légumes de saison, beurre blanc à l'aneth (+1,10)
- Faux filet grillé (+1,10)
- Pastilla de poulet confit (+1,10)



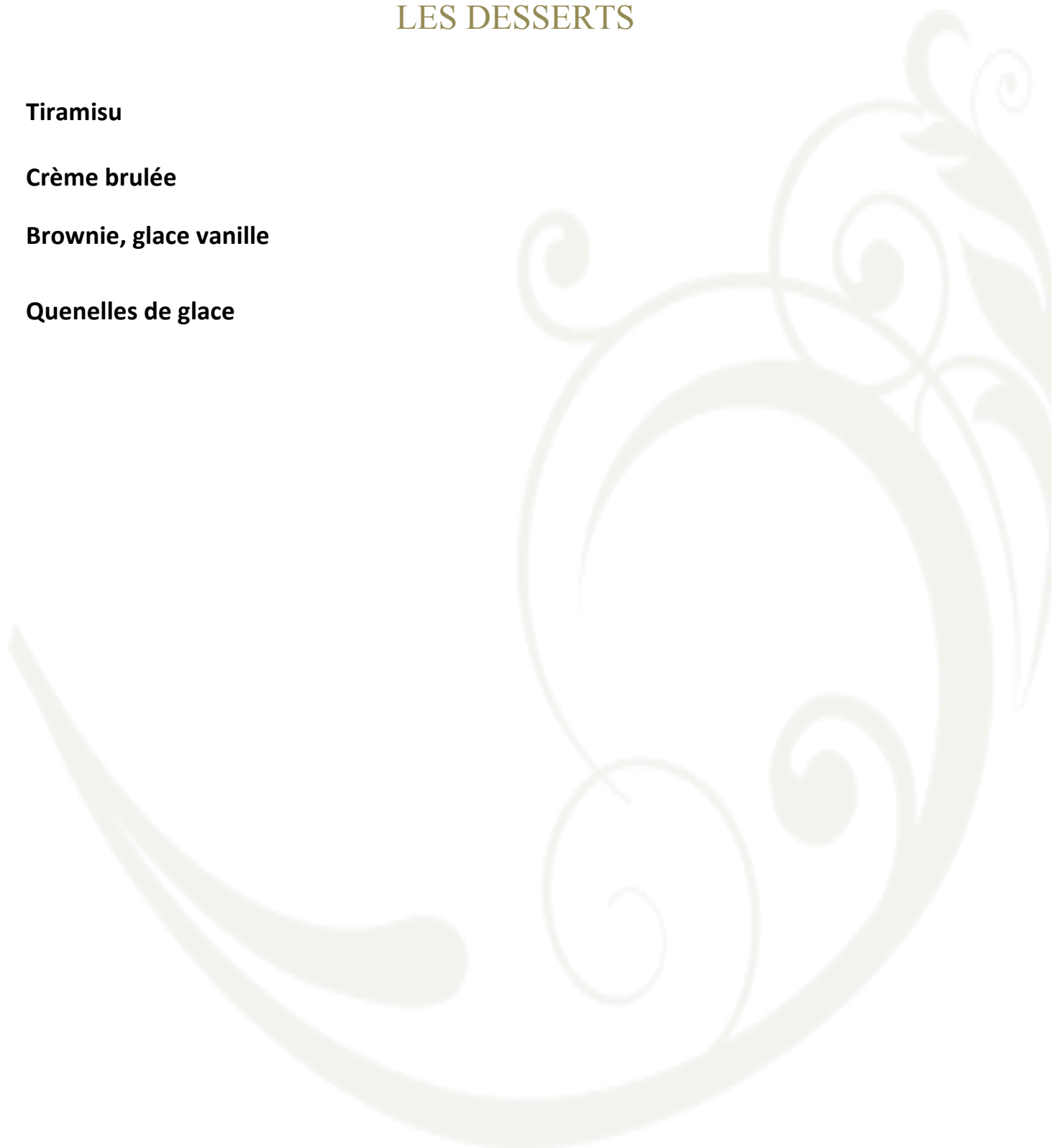
LES DESSERTS

Tiramisu

Crème brûlée

Brownie, glace vanille

Quenelles de glace



SODAS/JUS DE FRUITS

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3
Orangina	3
Fanta orange	3
Fanta citron	3
Schweppes agrumes	3
Sprite	3
Oasis Tropical	3

JUS DE FRUITS

Jus d'orange	2,80
Jus ananas	2,80
Jus de pomme	2,80
Jus de kiwi	2,80
Jus de litchi	2,80
Jus de mangue	2,80

EAUX MINERALES

PLATES

Evian 50cl	2
Evian 1L	4

PETILLANTES

San Pellegrino 50cl	2
San Pellegrino 1L	4

CAFES/THE

Espresso	1,50
Noisette	2.50
Crème	2.50
Chocolat chaud	2.50
Thé	1,50

Tous les prix affichés sont en euros toutes taxes comprises



L'atelier

