

## APERITIFS

Kir (cassis, mûre, framboise, pêche, violette, châtaigne) (10cl)	3,00
Ricard, pastis (2cl)	3,00
Bitter (10cl)	3,00
Martini , Suze , Porto (5cl)	3,50
Gin, Malibu, Vodka, JB (4cl) supplément soda 1,60	6,00
Whisky: Jack Daniels, Four Roses, Jameson, Knockando, (4cl)	7,00
Coupe de champagne Pommery (10cl)	9,00
Coupette de champagne Pommery (8cl)	6,80
Rosé pamplemousse (12,5cl)	3,50

## Cocktails

Spritz	8,50
Ti punch (rhum, sucre de canne, citron vert)	6,80
Americano (martini blanc, martini rouge, campari, gin)	7,20
After glow, sans alcool (jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)	6.00

## Sodas, jus de fruits et eaux minérales

Coca, Coca zéro (33 cl), Orangina (25cl), Nestea (20cl)	3,20
Sirop a l'eau (25cl) : menthe, citron, fraise, grenadine, pêche, pamplemousse, kiwi, orgeat	2,50
Diabolo (25cl)	2,90
Badoit rouge 33cl	3,20
Granini orange, abricot, ananas, pamplemousse, pomme, ace, tomate (25cl)	3,20
Supplément tranche ou sirop	0,20
Evian, San Pellegrino - 100cl	5,00
Evian, San Pellegrino - 50cl	3,40

## Nos bières

Stella artois pression	
25cl / 33cl / 50cl	3,00 / 3,60 / 5,50
Leffe pression	
25cl / 33cl / 50cl	4,00 / 5,00 / 7,50
Hoegarden pression	
25cl / 33cl / 50cl	4,00 / 5,00 / 7,50
Picon bière pression	
25cl / 33cl	4,50 / 6,50
Leffe brune, Desperados	
Bouteille 33cl	4,80

## Vin au verre

### **Rouge :**

St Joseph, Les Mont Taris (AOP)	5,80
Californien, Gallo Family cabernet sauvignon	4,80
Vin de pays du Vaucluse (IGP)	3,00

### **Rosé :**

Côte de Provence (AOP), « Cep d'Or » St Tropez	4,80
Californien, Gallo Family Grenache	4,80
Vin de pays du Gard (IGP)	3,00

### **Blanc**

Uby, Côte de Gascogne (AOP)	4,80
Chignin, Quenard, Savoie (AOP)	4,00
Chignin Bergeron Savoie (AOP)	5,80
Chardonnay, vin de pays d'Oc (IGP)	3,00

Prix net service compris

# Menu du jour

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Plat du jour : 10.00

Entrée + plat du jour : 12.50

Plat du jour + dessert : 12.50

Entrée + plat du jour + dessert : 15.00



## Formule du pêcheur

21.00

**Moules de Bouchot** (de juin à novembre) sauce aux choix, frites

Ou

**Friture de filets de perche**, sauce tartare, frites



**Desserts** au choix ou **Glace** 2 boules

(Coupe glacée et café gourmand, supplément 1.50)



## Menu Bambin

(jusqu'à 12 ans)

11.80

**Sirop à l'eau** ou coca ou jus d'orange

**Nuggets** ou **steak haché frites** ou **Filet de poisson frais**

**Glace** 2 boules ou **faisselle**

# ENTRÉES

<b>Terrine de mon Grand-père</b> , compotée d'oignons	8.90
<b>Rillettes de truite</b> fumée à l'atelier, fromage frais, ciboulette et citron vert	8.00
<b>La petite salade de l'Atelier</b> , magret de canard, salade, noix et roquefort	8.90
<b>Camembert pané</b> , chips de lard croquant et son brin de verdure	6.80
<b>Assiette de légumes grillés</b> , aubergines et poivrons grillés, tomates, oignons, mozzarella, sauce pesto	8.00
<b>Os à moëlle</b> , crouton à l'ail et brin de verdure	8.90
<b>Potée d'escargots aux épinards à la crème</b>	8.90



# SALADES

<b>Salade toscane</b> , <i>salade mêlée, poivrons et aubergines grillés, tomates confites, oignons rouges, jambon cru, pesto, copeaux de parmesan</i>	13.80
<b>Salade César</b> <i>salade mêlée, aiguillettes de poulet grillées, tomates confites, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce César</i>	13.80
<b>Assiette Scandinave</b> <i>saumon mariné, truite fumée, pommes de terre, salade, tomates, crème ciboulette.</i>	15.80
<b>Salade des alpages</b> <i>salade, nems de reblochon, tomates confites, jambon cru, oignons et noix</i>	13.80

# VIANDES

<b>Tartare traditionnel (100% Charolais) coupé au couteau, frites, salade</b>	16.00
<b>Tartare de bœuf italien(100% Charolais) parmesan et pesto, frites salade</b>	17.50
<b>Pavé de rumsteck à la plancha, frites salade, sauce au choix</b>	16.00
<b>Entrecôte Simmental à la plancha, frites salade, sauce au choix</b>	19.50
<b>Côte de veau, sauce forestière, pomme de terre écrasées et légumes du moment</b>	19.50
<b>Magret de canard origine France, écrasé de pomme de terre et légumes du moment, sauce myrtilles</b>	19.00
<b>Rib's (travers de porc) marinés et caramélisés au four, frites, salade</b>	15.80
<b>Suprême de pintade sauce forestière, riz et légumes du moment</b>	17.00

Sauce aux choix : poivre, roquefort, forestière,



# POISSONS

<b>Tartare de saumon du Chef, frites salade</b>	17.50
<b>Bar rôti, écrasé de pomme de terre, légumes d'antan</b>	19.00
<b>Friture de filets de perche, sauce tartare, frites</b>	17.00
<b>Médailon de thon mi-cuit en croûte de sésame, écrasé de pomme de terre, légumes du moment</b>	17.00
<b>Panier vapeur, duo de poissons selon arrivage, pommes vapeur et légumes, aioli</b>	19.00
<b>Dos de cabillaud, au chorizo et fondue de poivrons, riz</b>	18.00

# HAMBURGERS

Les pains de **nos hamburgers**, sont élaborés par notre artisan boulanger et servis avec frites et salade.

<b>KingBurger</b>	15,50
pain du boulanger, steak haché du boucher, cheddar, bacon, tomate, oignon, cornichon	
<b>Hamburger de l'Atelier</b>	16,00
pain du boulanger, steak haché du boucher, bacon, raclette, tomate, oignon, cornichon	
<b>Hamburger italien</b>	16,00
pain du boulanger, steak haché du boucher, oignon, cornichon, sauce pesto et parmesan	
<b>Hamburger végétarien</b>	16,00
pain du boulanger, poivrons, aubergines, tomates confites, tomates, oignon, sauce pesto et mozzarella	



# MOUSSAKA & LASAGNE

<b>Moussaka du chef</b> , salade mêlée	16.50
<b>Lasagnes aux légumes du soleil et chèvre</b> , accompagnées de sa salade	15.00



# COIN SAVOYARD

<b>Diots de savoie au vin rouge</b> , gratin dauphinois	15.50
<b>Tartiflette savoyarde</b> , salade mêlée	15.50
<b>Tartiflette savoyarde</b> , jambon cru, salade mêlée	16.80

# DESSERTS & COUPES GLACÉES

## Glaces artisanales

<b>Assiette de fromages</b> , brin de verdure	6.00
<b>Faisselle nature</b>	3.80
<b>Faisselle à la crème</b> ou <b>coulis de fruits rouges</b>	4.20
<b>Panacotta du chef</b> , coulis de fruits rouge ou exotique	5.50
<b>Tiramisu traditionnel</b>	6.00
<b>Crème brûlée</b>	5.50
<b>Fondant au chocolat</b> , glace caramel au beurre salé	6.00
<b>Tarte Tatin du chef</b> , <b>glace vanille</b>	6.80
<b>Poire pochée du Chef</b> , glace vanille, chocolat chaud	6.50
<b>Compotée de rhubarbe</b> , croustillant aux noix de pécan, glace fraise	6.50
<b>Cèpe de l'Atelier</b> , meringue du Chef, glace vanille, chocolat chaud	6.50
<b>Café gourmand</b> , <b>Thé gourmand</b> (demandez notre carte des thés)	6.80 / 7.80
<b>Café</b> , <b>Thé</b> (demandez notre carte des thés)	1.80 / 3.00
<b>Irish coffee</b>	7.80
<b>Digestifs</b> (4cl) Limoncello, Get 27, Get 31	5.50
Poire, Génépi, Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Amaretto, Bailey's	6,00
Chartreuse verte, Vieux rhum ambré	7.00
<b>Chocolat</b> , <b>café</b> ou <b>caramel liégeois</b>	6.50
<b>Dame blanche</b> , vanille, chocolat chaud, chantilly	6.50
<b>Antolin</b> , miel amandes, caramel, nougat de montélimar, coulis caramel, chantilly	6.90
<b>Colonel</b> , sorbet citron jaune (x2), Vodka	7.20
<b>Délice menthe</b> , Glace menthe chocolat (x2), Get 27, chantilly	7.20
<b>Coupe des alpes</b> , Glace Chartreuse (x2), Chartreuse verte	8.20
<b>Glace 1, 2, 3 boules</b>	3.00 / 4.50 / 5.80
<b>Nos parfums</b> :Chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron, menthe, chartreuse, nougat, miel amande, pistache	
<b>Supplément chantilly</b> ou <b>chocolat chaud</b>	1.20