

ATELIER³³

FONDE  EN 2010

MUSIC & CHAMPAGNE
PONTOISE



SORTIR

LOUNGE-BAR
PONTOISE
CONCERT TOUS
LES SAMEDIS

ESCAPADE

TOUR DES
DOMAINES
VITICOLES

RESTAURANT

PLANCHES & RACLETTES
LES PRODUITS DU TERROIR

DOSSIER

SPIRITUEUX

TENDANCE

Cocktails champagne

DECouvrez NOS 35 COCKTAILS

L'Atelier 33 33 place du grand Martroy 06 58 29 89 73 menu numero 2



0191202010

L'INCONTOURNABLE DE L'Atelier

La consécration des **cocktails** vint pendant la prohibition aux États-Unis dans les années 1920 : l'ajout d'une autre boisson permettait de masquer le goût d'un alcool de contrebande de mauvaise qualité et tromper les autorités lors des descentes de police.

Certains voient son origine dans un contexte de charme et de séduction où il ne se boit qu'à la paille et est réservé à la gent féminine, un spectacle laissant l'imagination des hommes s'égarer...

Boticelli

Champagne, jus de poire, vin poire, citron

Cézanne

Champagne, Get 31, jus de fraise, menthe fraîche, citron

Courbes

Champagne, jus, liqueur et purée de fraise, manzana

Chagall

Champagne, manzana, jus de pomme

Dali

Champagne, daïquiri, liqueur de violette, perrier

DaVinci

Champagne, Get 27, menthe fraîche, perrier, citron

Degas (Sunrise)

Champagne, jus et punch orange, liqueur de fraise, framboises

Fleming

Champagne, martini bianco et rosso, daïquiri, perrier, jus de citron vert

Gauguin

Champagne, liqueur de banane et de coco, perrier

Haring

Champagne, red bull, liqueur de fraise, citron

Hopper

Champagne, jus de goyave, limoncello, Passoa, liqueur de melon

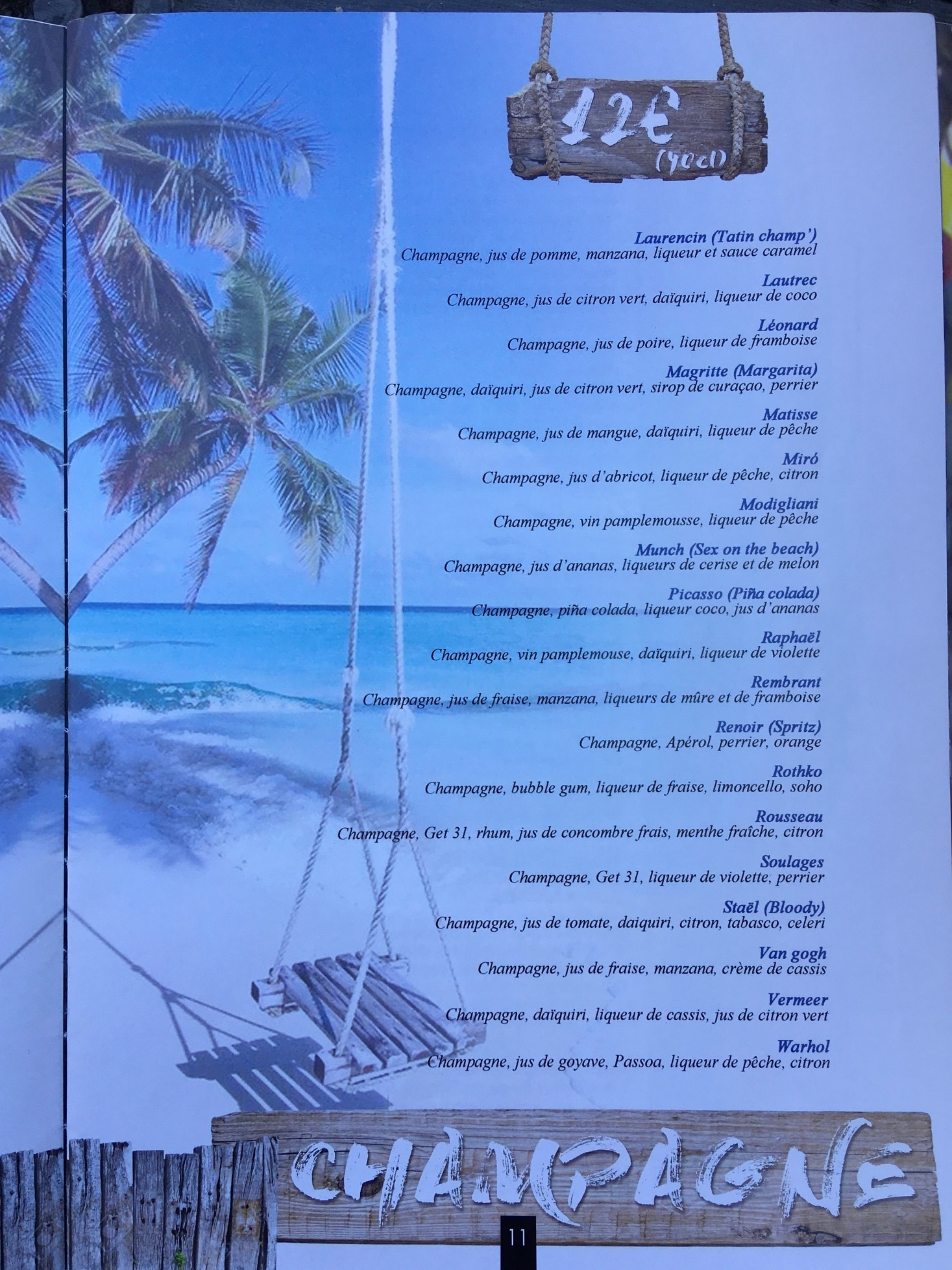
Klimt (Mojito)

Champagne, mojito, menthe fraîche, daïquiri, citron vert

Klein (Gin Fizz)

Champagne, gin fizz, jus de citron, curaçao, perrier

COCKTAILS



12€
(yoco)

Laurencin (Tatin champ')

Champagne, jus de pomme, manzana, liqueur et sauce caramel

Lautrec

Champagne, jus de citron vert, daïquiri, liqueur de coco

Léonard

Champagne, jus de poire, liqueur de framboise

Magritte (Margarita)

Champagne, daïquiri, jus de citron vert, sirop de curaçao, perrier

Matisse

Champagne, jus de mangue, daïquiri, liqueur de pêche

Miró

Champagne, jus d'abricot, liqueur de pêche, citron

Modigliani

Champagne, vin pamplemousse, liqueur de pêche

Munch (Sex on the beach)

Champagne, jus d'ananas, liqueurs de cerise et de melon

Picasso (Piña colada)

Champagne, piña colada, liqueur coco, jus d'ananas

Raphaël

Champagne, vin pamplemousse, daïquiri, liqueur de violette

Rembrandt

Champagne, jus de fraise, manzana, liqueurs de mûre et de framboise

Renoir (Spritz)

Champagne, Apérol, perrier, orange

Rothko

Champagne, bubble gum, liqueur de fraise, limoncello, soho

Rousseau

Champagne, Get 31, rhum, jus de concombre frais, menthe fraîche, citron

Soulages

Champagne, Get 31, liqueur de violette, perrier

Staël (Bloody)

Champagne, jus de tomate, daïquiri, citron, tabasco, celeri

Van gogh

Champagne, jus de fraise, manzana, crème de cassis

Vermeer

Champagne, daïquiri, liqueur de cassis, jus de citron vert

Warhol

Champagne, jus de goyave, Passoa, liqueur de pêche, citron

CHAMPAGNE



Les Planches de L'Atelier R

20,00€



CHARCUTERIE

Jambon de pays, jambon cuit, pavé aux poivres, coppa, viande des grisons, saucissons sec et à l'ail, chorizos, mortadelle, montbéliard, terrine au piment d'Espelette

FROMAGE

Tomme de Savoie, Comté, brie, St Nectaire, Reblochon, camembert, chèvres, raclette, buratina, parmesan, Roquefort, confit de figues



SAVOYARDE

Jambon de pays, pavé aux poivres, viande des grisons, coppa, saucisson sec, Tomme de Savoie, Reblochon, chèvre, Comté, raclette



TERROIR

Jambon de pays, jambon cuit, saucissons sec et à l'ail, montbéliard, terrine, coppa, camembert, st Nectaire, brie, Roquefort, pommes de terre, moutarde à



ATLANTIQUE

Saumon fumé, sardines, terrine de St Jacques, thon à la provencale, émietté de saumon, tartare de légumes, tomates confites, aneth, citron

VÉGÉTARIENNE

Pommes de terre, courgettes grillées, tartare et terrine de légumes, carotte au carvi, parmesan, buratina, mascarpone, tomates confites, pesto



ITALIENNE sup 2,00€



Jambon de pays, coppa, mortadelle, buratina, parmesan, gorgonzola, mascarpone, tartare de légumes, carotte au carvi, Pommes de terre, tomates confites, pesto

20,00€

Sud-Ouest sup 2,00€



foie gras, magret de canard, terrine de canard, confits d'oignons et de figues, 1 verre de Monbazillac