

L'ATELIER DU MARCHÉ

NOS SALADES

SALADE CÉSAR 13

Iceberg, poulet pané maison, tomates cerise et confites, œuf, croûtons, parmesan, sauce César maison

SALADE PANISSE EN SAISON 13

Fusilli, pesto maison, tomates cerise, artichauts marinés, mozzarella, olives noires, parmesan, roquette

SALADE FROMAGÈRE 13

Batavia, frisée, camembert ou chèvre chaud, tomates cerise, champignons de Paris, carottes râpées, croûtons, œuf, noix

SALADE DE L'ÉTÉ EN SAISON 13

Frisée, foies de volaille, magret de canard fumé, emmental, tomates cerise, olives noires, œuf, croûtons

NOS PLATS

LE BAGEL NORVÉGIEN 12,50

Pain bagel bio, saumon fumé, oignons frits, roquette, fromage frais, ciboulette, échalote

1/4 DE POULET 13

Aile ou cuisse de poulet rôti à l'Atelier

TARTARE DE BŒUF 15

FAUX FILET (UE) 15

1/2 MAGRET 16

CÔTE DE BŒUF (500G) 28 (Une personne)

Accompagnement au choix: salade verte, frites maison, légumes du moment, pâtes.

NOS BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE NOS FRITES MAISON

LE FERMIER 12,50

Bun bio, steak de poulet pané, emmental, oignons frits, roquette, sauce tartare maison

LE VÉGÉ 12

Bun bio, galette végétarienne maison, tomates, oignons frits, roquette, fromage frais, sauce ketchup maison

L'ESTIVAL EN SAISON 12

Bun bio, tomates cœur de bœuf, mozzarella Di Bufala, oignons frits, roquette, sauce pesto maison

LE CLASSIC 12,50

Bun bio, haché de bœuf Angus, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons frits, sauce barbecue maison

LE WASABI 13

Bun bio, fromage frais au Wasabi, steak de poulet pané, oignons marinés au soja, carottes, salade, oignons frits

L'AUTHENTIQUE 14,50

Bun bio, haché de bœuf Angus, oignons pickles, roquette, tome de Savoie, crème de truffes, huile truffée

À PARTAGER

FRITES MAISON 5

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14

PLANCHE DE L'ATELIER EN SAISON 16

Melon, charcuterie, tomates mozzarella Di Bufala, poulet, frites maison, fromage, crudités

Supplément sauce maison 1