

L'Atelier Club

Bar & Restaurant

LES ENTREES

L'Arancini

Croquette de mozzarella di Buffala, prosciutto cotto, tartufata, pousses et légumes croquants

7,00 €

Les œufs mimosas traditionnels

Emulsion légère de mayonnaise au citron, mesclun

6,00 €

Le saumon de Norvège

En rillette, crème d'avocat, mangue, betterave Chioggia, granny Smith

7,00 €

Le ris de veau Français

Cuisson meunière, sauce forestière, légumes du marché

21,00 €

Le hamburger Italien

Buns maison, haché pur bœuf de 180 g, parmesan, tartufata, coppa, pecorino, frites maison

16,00 €

Le risotto aux crevettes

Fine brunoise de légumes de saison, écume de cerfeuil.

20,00 €

Le cœur de faux-filet

Jus corsé, béarnaise, légumes du marché, frites maison

18,00 €

Le travers de porc

Laqué en cuisson basse température, réduction barbecue et gingembre, légumes du marché

17,00 €

Le pavé de thon rouge

En sashimi croustillant, sauce vierge thaïe, wok de légumes de saison

21,00 €

LES PLATS

LES DESSERTS

Le Saint Honoré géant de l'Atelier (seul ou à partager...)

Choux caramel vanille, crème au praliné, tuile nougatine, chantilly

13,00 €

Le fromage blanc

Minestrone de fruits d'hiver infusée à la citronnelle

6,00 €

Le coulant chocolat noir

Glace vanille, coulis de pomme verte, éclats de meringue

7,00 €

Le crumble pomme framboise

Pâte sucrée aux amandes, crumble noisette à la cannelle

7,00 €

Le café ou thé gourmand

3 douceurs selon l'inspiration de notre pâtissière Clothilde

7,00 €

L'assiette de 4 fromages affinés du moment

7,50 €

LE MENU ENFANT 10,00 € (-10 ans)

Cheeseburger et frites maison

2 boules de glace au choix ou dessert du jour

1 sirop à l'eau au choix

LE MENU DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi

Plat du jour

12,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert

15,00 €

Entrée + plat + dessert + café

19,00 €

Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines à partir de produits frais et d'origine locale dans la mesure du possible.