

NOS ENTREES

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

*** Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...** 13 €

**prix par personne*

Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers

*** Velouté de l'Atelier "en verseuse"** 14 €

Velouté soup "de l'Atelier" in tureen

Tomates-moules en salade et flan de courgettes 19 €

Mussel tomatoes in salad and zucchini flan

Carpaccio de thon mi-cuit, avocat aigre-doux 22 €

Half-cooked tuna carpaccio, sweet and sour avocado

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

***Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"** 26 €

Spit-roasted free-range chicken

*** Filet de dorade "à la plancha", caramel aux épices douces** 28 €

** Filet of sea bream "à la plancha", caramel with sweet spices*

Entrecôte de Bœuf Angus d'Ecosse, sauce vierge (bleu ou saignant) 46 €

Scottish Angus Beef Entrecote Steak, Virgin Sauce (blue or rare)

T-Bone de veau à la broche 31 €

Spit-roasted Veal T-Bone

Carré d'agneau à la broche 33 €

Rack of lamb on the spit

Risotto de langues d'oiseaux et tomates cerises 24 €

Pasta and cherry tomato risotto

Poisson ou Viande du marché ou cocotte

Fish or meat from the market or casserole

A PARTAGER

Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes 79 €

Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3 people)

Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes 98 €

40 mn de cuisson

Spit-roasted beef rib "Charolaise" to share 2persons

Choisissez votre accompagnement...

Gratin dauphinois

Potatoes gratinated with cream and garlic

Fenouil braisé

Braised fennel

Mijoté de pois chiches

Chickpeas stew

Gratin d'aubergines

Eggplant Gratin

Salade verte

Green salad

Garniture supplémentaire 6€

Additional garnish 6€

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

à commander dès le début du repas

Ossau-iraty, confiture de cerises noires

Ossau-iraty, black cherry jam

11 €

*** Choco'framboise et sorbet**

** Choco'raspberry and sorbet*

12 €

*** Fruit rôti "à la broche", glace du moment**

homemade pudding and vanilla ice cream

12 €

Nougat glacé "Maison" et son coulis

Homemade frozen nougat and coulis

13 €

Dessert du Jour

Dessert of the day

Menu de l'atelier à 39,90€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

A préciser lors de la commande

Please specify when ordering

*Choix des (*) uniquement*

Choice of () only*

Menu Dégustation à 91€ (pas après 21h30)

*Menu étudié par notre chef
et servi pour l'ensemble de la table*

*2 entrées
1 Poisson
1 Viande
1 Fromage
1 Dessert*

*Menu prepared by our chef
and served for the whole table*

*2 Starter
1 fish
1meat
1 cheese
1 Dessert*

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats

TVA 10% et 15% service inclus - La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€