

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*



Pressé de raie "olives-câpres"

25 €

Skate fish terrine with olives and capers

Onglet de bœuf façon "tataki", pickles de légumes

23 €

Beef onglet "tataki" style, vegetable pickles

Notre entrée du marché

Our daily starter

NOS PLATS

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

30 €

Spit-roasted free-range chicken



***Dos de cabillaud à la plancha, sauce vierge**

32 €

Plancha-cooked cod fillet, vierge sauce

Noix de ris de veau à la broche

52 €

Spit-roasted Sweetbreads

Magret de canard à la broche (Demi)

36 €

Spit-roasted breast of duck (half)

Côte de cochon "Francilin" à la broche

38 €

"Francilin" Pork chop cooked on the spit



Polenta crémeuse, olives et courgettes façon tapenade

26 €

Creamy polenta, olives and zucchini tapenade style

Poisson ou Viande du marché

Fish or meat from the market or casserole

A PARTAGER

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

89 €

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

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

110 €

40 mn de cuisson (pas après 21h30)

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

Choisissez votre accompagnement...

Gratin dauphinois

Garniture supplémentaire 7€

Additional garnish 7€

Potatoes gratinated with cream and garlic

Gratin d'épinards et champignons

Courgettes poêlées aux herbes

Spinash and mushroom gratin

Pan-fried zucchini with herbs

Orecchiette au parmesan

Salade verte

Orecchiette with parmesan

Green salad

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

A commander dès le début du repas

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires 13 €

Ossau-Iraty, black cherry jam

**Choco-framboises* 13 €

** Chocolate-raspberry and sorbet*

**Ananas à la broche, sorbet* 13 €

** Spit-roasted pineapple with sorbet*

Tatin de pêche, sorbet yaourt 14 €

Peach tatin, yogurt sorbet

Dessert du Jour 14 €

NOUVEAU au déjeuner
Entrée + plat
ou
Plat + Dessert
Lundi au vendredi
36€

Menu de L'Atelier à 45€

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 115€ *(pas après/not after 21h30)*

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Pressé de raie "olives et câpres"

Skate fish terrine with olives and capers

Velouté de l'atelier

Velouté soup de l'atelier

Dos de cabillaud, courgettes aux herbes

Plancha-cooked cod fillet, pan-fried zucchini

Magret de canard à la broche, pomme purée

Spit-roasted breast of duck, mashed potatoes

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires

Ossau-Iraty, black cherry jam

Choco-framboises

Chocolate-raspberry and sorbet

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne

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

Agneau en provenance de l'union européenne

Canard et porc élevé en France

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

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