



Eté 2022

"Notre ambition :

Nature : Respecter la nature avec une cuisine élaborée à partir de produits frais, respectant la saisonnalité et privilégiant les circuits-courts.

Fusion : Faire voyager vos papilles en mettant en avant des saveurs du monde ou des associations inédites.

Sourire : Notre équipe l'a, et notre mission ? Vous le transmettre !"

À PARTAGER

| | |
|--|--------|
| La planche de L'Atelier (pour deux personnes) | 8.00 € |
| Saucisson | 6.00 € |

LES ENTRÉES

| | |
|--|--------|
| L'entrée fusion <i>Une entrée évoluant selon l'inspiration du chef (voir Ardoise)</i> | 6.50 € |
| Nage de tomates cerises rôties à la vanille tahitensis <i>Tomates cerises confites, feta, gressins</i> | 7.50 € |

LES PLATS

Une carte évoluant selon la saison et l'inspiration du Chef. Retrouvez les suggestions du jour sur l'ardoise.

| | |
|--|---------|
| Le plat fusion <i>Un plat mettant en avant des associations de saveurs inédites et / ou des saveurs du monde</i> | 14.50 € |
| Le smiling bowl (Végétal ou Atelier) <i>Un bol avec des légumes crus et cuits, des céréales...</i> Atelier : Viande ou poisson / Végétal : Falafels ou galette végétarienne | 13.50 € |
| Les pâtes fusion | 13.50 € |
| Le burger (Végétal ou Atelier) Atelier : Steak de bœuf / Végétal : Galette végétarienne | 15.50 € |
| La pièce du boucher | 16.90 € |
| La pêche du jour | 17.90 € |

Accompagnements proposés : Frites, Riz, Salade ou Légumes de Saison



Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

LES FORMULES

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Entrée* + Plat** = **18.90 €**

Plat** + Dessert*** = **18.90 €**

Entrée* + Plat** + Dessert *** = **21.90 €**

* Entrée : Entrée Fusion, (Nage de tomates +1.00 €)

** Plat : Smiling Bowl, Plat Fusion, Pâtes ou (Burger +1.50 €)

*** Dessert : Dessert au choix (hors glaces), (Café ou thé gourmand +1.00€)

MENU ENFANT

Moins de 12 ans

9.90 €

Steak haché **ou** Burger de L'Atelier

ou CheeseBurger **ou** Pâtes **ou**

Smiling Bowl

+

Salade de fruits **ou** 1 boule de
glace

+

Jus de fruits (orange, pomme,
ananas) **ou** Sirop à l'eau (20 cl)

LES DESSERTS

Le dessert fusion

6.50 €

Un dessert évoluant selon les envies du Chef (voir Ardoise)

Panna cotta au lait d'amande, compotée de fraises et romarin

6.50 €

Ananas rôti au miel, sirop de verveine, glace vanille

6.50 €

Moelleux chocolat-noisettes, abricots rôtis à la confiture de lait, sorbet abricots

6.50 €

Le café ou thé gourmand

7.50 €

LES GLACES



Glaces artisanales Van Den Castele

Glace : Chocolat, Café, Vanille, Pistache, Fraise

Sorbet : Citron, Noix de Coco, Framboise

1 boule au choix 3.50 € / **2 boules au choix** 5.20 € / **3 boules au choix** 6.00 €

La dame blonde

7.00 €

3 boules de glace vanille, éclats de noix de pécan, chantilly, sirop d'érable

La coupe de glace Nungesser

7.00 €

1 boule de glace chocolat, 1 boule café, 1 boule vanille, chantilly, sauce chocolat maison

Supplément Chantilly : 0.80 €



Prix nets. Boisson non comprise dans le prix des formules.

LES APÉRITIFS

| | |
|--|---------|
| Ricard (4 cl) | 3.50 € |
| Suze, Muscat (4 cl) | 4.50 € |
| Martini rouge, blanc, rosé (4 cl) | 4.50 € |
| Rhum Bacardi (4 cl) | 8.00 € |
| Whisky J & B, Vodka Smirnoff (4 cl) | 7.00 € |
| Whisky Chivas (4 cl) | 8.50 € |
| Kir Vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise) | 5.50 € |
| Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise) | 6.50 € |
| Gin (4 cl) | 5.00 € |
| Coupe de Champagne N. Feuillate (15 cl) | 8.00 € |
| Bouteille de Champagne N.Feuillate, 75 cl | 46.00 € |
| Bouteille de Champagne Deutz, 75 cl | 69.00 € |

LES DIGESTIFS (4 CL)

| | |
|--|--------|
| Grand-Marnier, Genièvre, Poire William, Baileys, Get 27, Limoncello, Poire Cognac | 7.00 € |
|--|--------|

LES BIÈRES

PRESSION :

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Bière D'abbaye Affligem | |
| 25 cl / 33 cl | 4 € / 5 € |
| Bière du mois | |
| 25 cl / 33 cl | 4.50 € / 5.50 € |

BOUTEILLES (33 CL) :

| | |
|--------------------------------|--------|
| Foudroyante Kriek 3.5° | 6.50 € |
| Saint Feuillien Grand Cru 9.5° | 6.50 € |
| Chimay Bleu Brune 9° | 5.00 € |

BIÈRES DE LA BRASSERIE D'AMBLISE (33 CL) :

| | |
|---------------------------|--------|
| Blonde D'Amblise 6.5° | 6.50 € |
| French IPA d'Amblise 4.5° | 6.50 € |

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF, PENSEZ À NOS "À PARTAGER" !



LES VINS

VINS ROUGES :

| | |
|--|------|
| Château de Caraguilhes AOP Corbières 2018, 75 cl | 25 € |
| Château de la Bonnelière, Les Galets, AOC Chinon 2018, 75 cl | 28 € |
| Château de la Lignane, AOC Côtés du Rhône Villages Rochegude 2014, 75 cl | 32 € |
| Domaine de Reuilly, Denis Jamain, AOC Pinot Noir 2018, 75 cl | 32 € |
| La cuvée des Dentellères, Pinot Noir 2018, 50 cl | 28 € |

VINS BLANCS :

| | |
|--|------|
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie, AOC Clos des Orfeuilles 2018, 75 cl | 23 € |
| Amountanage Luberon, AOC 2018, 75 cl | 23 € |
| Domaine Jean Bousquet Cameleon Torrontés Chardonnay, Argentine 2017, 75 cl | 28 € |
| La cuvée Watteau, Chardonnay 2018, 50 cl | 28 € |

VINS ROSÉS :

| | |
|--|---------|
| Amountanage Luberon, IGP méditerranée 2018, 75 cl | 19.50 € |
| Château Chevron Villette Cosmique, AOP Côtes de Provence 2018, 75 cl | 34 € |
| La Vallée des Cygnes, Pinot Noir 2018, 50 cl | 28 € |

VINS EN CARAFE :

Vins du moment : Rouge / Blanc / Rosé

Disponible en 12.5 cl/ 25 cl/ 50 cl

4 € / 6 € / 9 €



Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| MOJITO (30 cl) | 7.90 € |
| Rhum cubain, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse, angostura | |
| MOJITO DE L'ATELIER (30 cl) | 7.90 € |
| Genièvre, cassonade, citron vert, menthe, limonade, angostura | |
| PLANTEUR (30 cl) | 7.50 € |
| Rhum antillais, jus d'ananas, jus d'orange, cannelle, citron vert, sucre de canne | |
| SEX ON THE BEACH (30 cl) | 7.90 € |
| Vodka, Chambord, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de melon | |
| SPRITZ DE L'ATELIER (30 cl) | 8.00 € |
| Apérol, vin blanc pétillant, eau gazeuse | |
| COCKTAIL DU MOIS | 8.50 € |
| Voir ardoise | |

LES MOCKTAILS

| | |
|---|--------|
| VIRGIN MOJITO (30 cl) | 5.50 € |
| Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse | |
| L'EXOTIQUE (30 cl) | 5.50 € |
| Jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert | |
| MOCKTAIL DE L'ATELIER (30 cl) | 5.50 € |
| Jus de pomme, jus d'ananas, citron jaune, grenadine | |



BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE RÊVES

3.80 € (25 cl)

Orange
Tomate
Carotte-citron-orange
Ananas
Abricot
Multifruits

LES SODAS


Coca-cola/Coca-cola zéro (33 cl) 3.50 €
Schweppes/Schweppes agrumes (25 cl) 3.50 €
Orangina (25 cl) 3.50 €
Fuze tea (25 cl) 3.50 €
Limonade Artisanale Villers (20 cl)  3.50 €
Perrier (33 cl) 3.80 €
Diabolo avec Limonade Villers (20 cl)  3.80 €

LES EAUX

Eau minérale Saint Amand
Plate 1 L 4.50 €
Plate 0.50 L 3.00 €
Pétillante 1 L 4.50 €
Pétillante 0.50 L 3.00 €

Parfums des sirops : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche/Abricot, Violette (supp sirop 2cl : 0.70 €)

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|--------|
| Expresso ou Allongé ou Décaféiné (Crème + 0.30 €) | 1.90 € |
| Double expresso | 3.50 € |
| Cappuccino | 3.80 € |
| Chocolat chaud (Viennois + 0.50 €) | 3.80 € |
| Thé ou infusion des Hauts-de-France   | 2.90 € |
| Irish coffee | 8.50 € |

