



Automne 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

<b>La planche de L'Atelier</b> (pour deux personnes)	8.00 €
<b>Le saucisson</b>	6.00 €

## LES ENTRÉES

<b>L'entrée fusion</b> <i>Une entrée évoluant selon l'inspiration du Chef (voir ardoise du jour)</i>	6.50 €
<b>L'œuf cocotte</b> <i>Huile de noix, crème de roquefort à la roquette, noix concassées</i>	7.50 €

## LES PLATS

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

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

Accompagnements proposés : Frites, Riz, Salade ou Légumes du jour

Supplément fromage râpé : 0.70 €

Une sauce est incluse dans chaque plat. Sauce supplémentaire : 0.50 €



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, (Œuf cocotte +1.00 €)

\*\* Plat : Smiling Bowl, Plat Fusion, Pâtes, (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 Fusion  
**ou** Smiling Bowl

+

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

+

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

## LES DESSERTS

### Le dessert fusion

*Un dessert évoluant selon les envies du Chef (voir ardoise du jour)*

6.50 €

### La poêlée de fruits d'hiver

*Ganache chocolat blanc, tuile à l'orange, sauce caramel*

6.50 €

### La brioche perdue à la fleur d'oranger

*Compotée de pomme à la vanille, glace vanille*

6.50 €

### Le merveilleux déstructuré chocolat noir et cannelle

*Eclats de noisettes caramélisées (dessert présenté en verrine)*

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

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

7.00 €

### La coupe de glace Nungesser

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

7.00 €

Supplément Chantilly : 0.80 €



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

## LES APÉRITIFS

Ricard (2 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 Dentellières, 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

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

## LES MOCKTAILS



<b>VIRGIN MOJITO</b> (30 cl)	5.50 €
Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse	
<b>L'EXOTIQUE</b> (30 cl)	5.50 €
Jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert	
<b>MOCKTAIL DE L'ATELIER</b> (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, Violette (supplément sirop 2cl : 0.70 €)

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Allongé ou Décaféiné (Crème + 0.30 €)	2.10 €
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 €

