

## Menu Balade à 35€

Le menu sera servi par table entière et selon disponibilité du marché

### Entrées 18€

#### **Praline de foie gras maison au spéculoos**

Rillettes de canard, confit d'oignons, chutney de chicons

#### **Tartare de thon rouge au jus de lime**

Huile de sésame, coriandre, wakamé et sauce soja

#### **Poêlée de saint jacques et crumble de chorizo**

Coulis de Pomme de terre douce, curry et lait de coco

#### **Tartiflette aux morilles**

Mesclun de salades à l'huile de noix et crème de Balsamique

### Plats 21€

#### **Chou-shi de Frankfurt à la moutarde de Meaux**

Le Kassler grillé au caramel de genévrier  
Stoemp aux choux de bruxelles

#### **Duo de bœuf Wagyu Australien**

La dégustation d'entrecôte Wagyu grillée  
Le burger Wagyu, oignons crispy, crudités, mesclun de salade

#### **Thon rouge sauté alle vongole**

Linguines, coques, jeunes oignons et tomates cerise

#### **Dos de cabillaud en panier vapeur**

Bouquetière de légumes, pomme nature et émulsion de béarnaise

### Desserts 8€

#### **Croustillant de moelleux au chocolat**

Boule de glace vanille et rapé de chocolat Ruby

#### **Dôme de mangue et fruits de la passion**

Crumble aux amandes et coulis de framboises

#### **Feuilleté de camembert et compote de poires aux 5 épices**

Coulis de sirop de liège

### Apéritifs

Apéritif Maison	6,50€
Apéritif sans Alcool	5,00€
Coupe de Champagne	9,50€
Coupe de Cava	7,50€
Spritz	8,50€
Vin au verre (blanc/rouge/rosé)	4,00€
Kirr vin blanc	5,50€
Kirr royal	8,00€
Pisang orange	5,50€
Porto rouge	5,50€
Pineau des Charentes	6,00€
Floc de Gascogne	6,00€
Campari orange/soda	6,00€
Picon vin blanc	7,50€
Picon vin blanc Atelier	9,50€
Ricard	5,50€
Martini blanc/rouge	5,50€
Vodka	6,50€
Funny Bitter (Sans Alcool)	5,50€
Funny Pisang (Sans Alcool)	5,50€

### Wisky

J&B	6,50€
Jack Daniels	8,50€
Glenkinchie (10Years)	10,00€
Dalwhinnie (15Years)	10,00€
Cragganmore (12Years)	10,00€
Oban (14Years)	10,00€
Talisker (10 Years)	11,00€
Lagavulin (16 Years)	12,00€
Supplément Softs	2,00€

### Gin tonic

<b>Gordon</b>	9,50€
Fever Tree Indian Tonic & Baies de genévri	
<b>Bombay Sapphire</b>	10,50€
Fever Tree Méditerranéen, Pétales de roses & baies rouge	
<b>Blurry Moon</b>	10,50€
Fever Tree Indian Tonic & framboise	

### Rhum

Santa Teresa	7,50€
Diplomatico	8,00€
Beach House	8,50€
Supplément Softs	2,00€

### Soft

Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zéro	2,50€
Fanta orange	2,50€
Sprite	2,50€
Schweppes Agrumes	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Fuzetea	2,50€
Chaudfontaine 25cl	2,50€
Chaudfontaine 50cl	3,50€
Chaudfontaine au Litre	6,00€
Jus de Fruits	2,50€
Sirop de Menthe, Grenadine	0,20€

### Bières

Calsberg	3,00€
Leffe blonde 33cl	t 3,00€
Belgian Kriek	3,00€
Blanche de Bruxelles	3,00€
Duvel	4,00€
Barbar	4,00€

## Entrées

<b>Croustillants au parmesan</b>	<b>12€</b>
<b>Croustillants aux crevettes grises</b>	<b>15€</b>
<b>Duo de croustillants</b>	<b>14€</b>
<b>Tartare de St Jacques</b> Huile de truffe, foie gras	<b>18€</b>
<b>Saint Jacques poêlées</b> , Beurre blanc	<b>18€</b>
<b>Brochette de Saint Jacques et scampi</b> , tandoori	<b>18€</b>
<b>Scampi grillés</b> , au beurre d'ail ou atelier	<b>16€</b>
<b>Carpaccio de bœuf classique</b>	<b>14€</b>
<b>Carpaccio de bœuf et foie gras</b>	<b>18€</b>
<b>Salade César</b>	<b>14€</b>
Mesclun de salade, tomates, concombre, Volaille grillée, croûtons, sauce César, parmesan	
<b>Salade de Chèvre chaud</b>	<b>14€</b>
Mesclun de salade, tomates, concombre, Toast et miel d'acaccia	
<b>Frisée aux lardons</b>	<b>14€</b>
Mesclun de salade, tomates, concombre, Lardons grillé, roquefort et vinaigre de framboise	
<b>Salade de scampi tièdes</b>	<b>18€</b>
Mesclun de salade, tomates, concombre, scampi grillé, vinaigrette, curry	
<b>Supplément entrée en plat</b>	<b>4 €</b>

## Plats

### Les viandes

<b>Brochette de volaille</b>	<b>16€</b>
au curry rouge et lait de coco, légumes confits	
<b>Blanc de volaille grillé sauce au choix</b>	<b>16€</b>
<b>Le tartare de bœuf</b>	<b>18€</b>
Nature, préparé ou à l'italienne	
<b>Pavé de bœuf ou brochette</b>	<b>18€</b>
Supplément de <b>4€ par 100gr</b>	
<b>Brochette d'agneau</b>	<b>18€</b>
Supplément de <b>4€ par 100gr</b>	
<b>Brochette de bœuf et agneau</b>	<b>18€</b>
Supplément de <b>4€ par 100gr</b>	
<b>Filet pur de bœuf</b>	<b>26€</b>
Supplément de <b>6€ par 100gr</b>	
<b>Brochette d'agneau, Tartuffa</b>	<b>21€</b>
Gratin dauphinois et légumes confits	
<b>Brochette de filet pur de bœuf, Tartuffa</b>	<b>29€</b>
Gratin dauphinois et légumes confits	

### Les sauces maison

<b>Poivre vert, Roquefort, Atelier, Archiduc</b>	<b>2€</b>
<b>Béarnaise, Choron</b>	<b>3€</b>

### Les poissons

<b>Brochette de 9 scampi</b>	<b>21€</b>
à l'ail, Atelier ou Beurre blanc	
<b>Saumon grillé à la plancha</b>	<b>16€</b>
Pommes grenailles et beurre blanc	
<b>Brochette de scampi, saumon et St Jacques</b>	<b>22€</b>
Pommes grenailles et beurre blanc	
<b>Sole Façon meunière</b>	<b>29€</b>
Pommes frites et salade	

## Les Moules Jumbo

<b>Moules marinière</b> légumes et beurre	<b>21€</b>
<b>Moules vin blanc</b> légumes, vin blanc et beurre	<b>22€</b>
<b>Moules crème</b> légumes et crème	<b>23€</b>
<b>Moules crème ail</b> légumes, ail et crème	<b>24€</b>
<b>Moules roquefort</b> légumes, roquefort et crème	<b>24€</b>
<b>Moules Atelier</b> légumes, sauce tomate au roquefort	<b>24€</b>
<b>Moules curry léger</b> Pomme, curry jaune et crème	<b>24€</b>
<b>Moules curry rouge</b> Oignons, lait de coco et basilic	<b>24€</b>

## Tartes flambées

<b>Nature</b> : crème épaisse, lardons fumés et oignons	<b>11€</b>
<b>Gratinée</b> :	<b>12€</b>
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et fromage	
<b>Chèvre</b> : crème épaisse, lardons fumés, oignons, Fromage de chèvre, tomates cerises et basilic	<b>14€</b>
<b>Munster</b> :	<b>14€</b>
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et Munster	
<b>Tartiflette</b> : crème épaisse, lardons fumé, oignons Pomme de terre et Reblochon	<b>16€</b>
<b>Girolles</b> : crème épaisse, lardons fumés, oignons Girolles sautées à l'huile de noisettes	<b>16€</b>
<b>Scampi à l'ail</b> :	<b>17€</b>
Crème épaisse, scampi, oignons, fromage et roquette	
<b>Fruits de mer</b> : crème épaisse, scampi, St Jacques Moules, oignons, fromage et roquette	<b>18€</b>

## Nos pizzas

<b>Mozzarella</b> : Tomate, mozzarella, basilic, ail	<b>11€</b>
<b>Classique</b> : Tomate, jambon, fromage	<b>11€</b>
<b>Champignons</b> : Tomate, jambon, champignons, fromage	<b>12€</b>
<b>3 Fromages</b> : Tomate, parmesan, mozzarella, roquefort	<b>13€</b>
<b>Chèvre</b> : Tomate, chèvre, jambon, olives, miel	<b>14€</b>
<b>Carpaccio</b> : Tomate, mozzarella, Carpaccio de bœuf, roquette	<b>18€</b>
<b>Pizza végétarienne</b> : Tomate, légumes confits Roquette, oignons et tomates cerises	<b>16€</b>

## En format entrée

Nos tartes flambées et pizzas sont 3€ moins chères qu'en plat

## Pour nos juniors (-12 ans)

Tous les plats de notre carte peuvent être servis en portion junior avec une réduction de 3€ sur le prix des plats de notre carte

### Prévention allergies ! Cher client, vous êtes allergique à un produit ou ingrédient !

Nous vous conseillons de nous en avertir afin de vous éviter des complications. Il nous est impossible d'inscrire sur notre carte les allergènes incompatibles à votre santé.