

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	4,00€
Kir vin blanc	5,50€
Kir 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	7,50€
Martini blanc/rouge	5,50€
Vodka	6,50€
Funny Bitter (Sans Alcool)	5,50€
Funny Pisang (Sans Alcool)	5,50€

Whisky

J&B	6,50€
Jack Daniels	8,50€
Glenkinchie (10Years)	10,00€
Dalwinnie (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

Gordon	9,50€
Bombay Sapphire	10,50€
Blurry Moon	10,50€

Rhum

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

Bières

Calsberg	3,00€
Leffe blonde 33cl	4,00€
Belgian Kriek	3,00€
Blanche de Bruxelles	3,00€
Duvel	4,50€
Triple Oubéwé	4,50€

Soft

Coca-Cola / zéro	2,50€
Fanta orange / 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€

Menu Balade à 40€

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

Entrées 18€

Carpaccio de cabillaud Citron vert, piment, jeunes oignons et radis	Scampi grillés et son rouleau de printemps Gingembre, Basilic, menthe, coriandre
Ris de veau fumé meunière Sauté de girolles, pousses d'épinards, jus à l'huile de truffe	

Plats 21€

Contrefilet John Stone dry aged Salade mixte et pommes frites L'os à moelle grillé (supplément 2€)	Magret de canard laqué à notre façon Julienne de poireaux et ses crêpes Riz basmati
Bouillabaisse et sa rouille Cabillaud, St Jacques, scampi et moules	Casserole de moules Golden Marinières, vin blanc

Desserts 8€

Boule de Toblerone glacée Panée au spéculoos et cœur meringué	Flan de munster et camembert Caramel au sirop de liège
Pêche infusée à la cannelle et vin rouge Sa boule de glace au lait d'amande	

Tartes flambées

Nature : Crème épaisse, lardons fumés et oignons	11€
Gratinée : Crème épaisse, lardons fumés, oignons et fromage	12€
Tartiflette : Crème épaisse, lardons fumés, oignons, pomme de terre et Reblochon	16€
Girolles : crème épaisse, lardons fumés, oignons, girolles sautées	16€
Scampi à l'ail : Crème épaisse, scampi, oignons, fromage et roquette	17€
Fruits de mer : Crème épaisse, scampi, St Jacques, oignons, fromage et roquette	18€

Nos pizzas

Mozzarella : Tomate, mozzarella, basilic, ail	11€
Classique : Tomate, jambon, fromage	11€
Champignons : Tomate, jambon, champignons, fromage	12€
3 Fromages : Tomate, parmesan, mozzarella, roquefort	13€
Carpaccio : Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, parmesan	18€

Nos desserts

Croustillant au chocolat et glace vanille	8€
La dame blanche	8€
La dame noire	8€
Parfait glacé au spéculoos et Nutella	8€
Soufflé glacé au Grand Marnier	8€
Sorbet citron	8€
Le dessert du colonel	10€
Irish glacé ou ses dérivés	10€
Tarte aux pommes chaudes	7€
Tarte aux pommes chaudes, glace vanille	8€
Et flambée au Calvados	10€

Entrées

Croustillants au parmesan	14€
Croustillants aux crevettes grises	18€
Duo de croustillants	16€
Tartare de St Jacques Huile de truffe, foie gras	18€
Saint Jacques poêlées , Beurre blanc	18€
Scampi grillés , au beurre d'ail ou atelier	16€
Carpaccio de bœuf classique	14€
Carpaccio de bœuf, tartuffa et foie gras	18€
Supplément entrée en plat	4 €

Plats

Les viandes

Wok de volaille au curry rouge et coco	18€
Le tartare de bœuf	19€
Nature, préparé ou à l'Italienne	
Pavé de bœuf ou brochette +/-200gr	19€
Supplément de 4€ par 100gr	
Blanc de volaille grillé	16€
Poêlée de légumes et pommes frites	

Les sauces

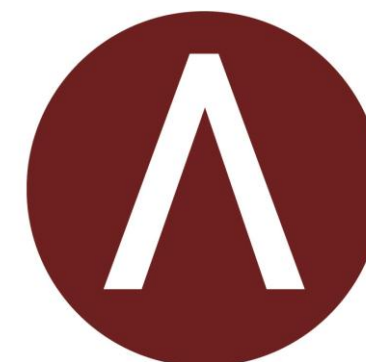
Poivre vert, Roquefort, Atelier, Béarnaise	3€
--	----

Les poissons

Brochette de 9 scampi	22€
à l'ail, Atelier ou Beurre blanc	
Brochette de scampi et St Jacques	23€
Pommes grenailles et beurre blanc	

Les Moules Golden (A partir du mois de juillet)

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



L'ATELIER
du Ry Ternel