

## 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 39€

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

### Entrées 18€

<b>Royale de foie gras</b> Mousse de cèpes, éclats de châtaignes	<b>Tartare de saumon mariné à l'aneth</b> Cuit en saumure, vinaigrette façon Gravlax
<b>Saint Jacques en croute de parmesan</b> Beurre blanc au chorizo	

### Plats 21€

<b>Filet pur d'agneau</b> Poêlée de légumes, gratin dauphinois Jus au thym	<b>Pigeonneau cuit à basse T°</b> Sauté de girolles et choux de bruxelles Mousseline de panais
<b>Filet d'omble chevalier</b> Fondue de poireaux, pommes grenailles	<b>Casserole de moules Golden</b> Marinières, vin blanc

### Desserts 8€

<b>Croustillant au chocolat noir</b> Râpé de chocolat rose et sa glace	<b>Assiette de nos fromages affinés</b> Sirop de liège
<b>Tarte aux pommes et sa glace au lait d'amandes</b> Flambé au Calvados : supplément 3€	

## Lunch à 25€

Une entrée et un plat **OU** un plat et un dessert.

Il sera accompagné d'un apéritif maison et de deux verres de vin.

Nous vous proposerons notre lunch tous les midis en semaine (excepté les jours fériés).

## Tartes flambées

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

## Nos pizzas

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

## Nos desserts

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

## Entrées

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

## Plats

### Les viandes

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

### Les sauces

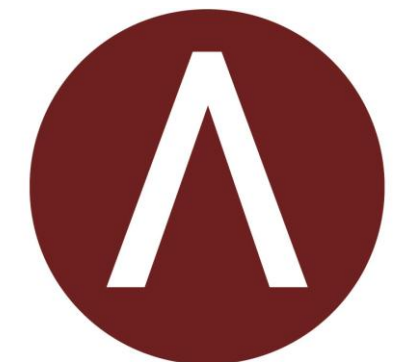
Poivre vert, Roquefort, Atelier, Béarnaise	3€
--	----

### Les poissons

<b>Brochette de 9 scampi</b>	22€
à l'ail, Atelier ou Beurre blanc	
<b>Brochette de scampi, saumon et St Jacques</b>	23€
Pommes grenailles et beurre blanc	
<b>Saumon grillé à la plancha</b>	19€
Pommes grenailles et beurre blanc	

### Les Moules Golden (A partir du mois de juillet)

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



**L'ATELIER**  
du Ry Ternel