Entrées et Salades

Terrine de sanglier maison Aux cranberries et à la sarriette	13 €	Homemade wild boar terrine with cranberries and savory
Brochette de saumon, viennoise aux herbes, Poireaux étuvés, sauce citronnelle	14 €	Salmon skewer, herb crust, Braised leeks, lemongrass sauce
Soupe de potimarron, lardons, graines de courge	11 €	Red kuri squash soup, bacon, pumpkin seeds
L'entrée sur l'ardoise	12 €	Starter Today's special
Salade Périgourdine gourmande au foie gras poêlé, Magret fumé et gésiers de canard confits Entrée / Plat : 16 € / 22 €		Périgord-style salad with pan-seared foie gras, Smoked duck breast, duck gizzard confit Starter / Main course : 16 € / 22 €
Salade au fromage de chèvre sur toast, Crumble aux noix, tomate confite Entrée / Plat : 12 € / 19 €		Salad with goat cheese on toast, Walnut crumble, confit tomato Starter / Main course : 12 € / 19 €

Plats

Faux-filet de Charolais à la plancha, Sauce vin rouge et échalote	26 €	Plancha grilled sirloin steak, Red wine and shallot sauce
La viande sur l'ardoise	22 €	Meat Today's special
Filet de bar, sauce crustacé	22 €	Sea bass fillet, shellfish sauce
Le poisson sur l'ardoise	22 €	Fish Today's special
Burger de L'Atelier : bacon, emmental, viande hachée française, sauce L'Atelier	20 €	Burger de L'Atelier : bacon, emmental, French minced meat, home sauce.
Version végétarienne sur demande		*Vegetarian option on request*

Une garniture au choix parmi : Frites, légumes de saison aux épices, Riz 3 saveurs, Salade verte	**One side dish among:** French fries, Spiced seasonal vegetables Rice trio, Green salad

Portion de frites ou garniture supplémentaire	4 €	Portion of French fries or extra side dish

Si vous êtes végétarien, demandez notre proposition **If you are vegetarian, please ask us our offer**

Fromages & Desserts

Assiette de fromages Reblochon, Bleu d'Aurillac, Tome de Saint Servais	9 €	Plate of 3 cheeses
Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar	9 €	Crème brulée with organic bourbon vanilla
Cookie chocolat noisette, sauce praliné, glace vanille	9 €	Cookie with chocolate-hazelnut, praline sauce
Le dessert sur l'ardoise	9 €	Dessert Today's special
Café ou Chocolat Liégeois ou Dame Blanche	9 €	Ice cream in bowl (coffee or chocolate or vanilla)
Coupe Colonel (sorbet citron & vodka)	9 €	Lemon sorbet with vodka
Coupe Iceberg (glace menthe-chocolat & Get 27)	9 €	Mint ice-cream & choco with Get 27
Café gourmand	11 €	Café Gourmand (coffee with selection of desserts)
Champagne gourmand	15 €	Champagne Gourmand with selection of desserts

Glaces / sorbets : Vanille, chocolat, café, menthe, fraise, pistache, citron

1 / 2 / 3 boules : 4€ / 7€ / 9€

Ice-cream / sorbet : vanilla, chocolate, coffee, mint, strawberry, pistachio, lemon

1 / 2 / 3 scoops : 4€ / 7€ / 9€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans – 12 €

Steak haché & frites
Minced steak, French fries

&

2 boules de glace
2 scoops of ice cream

Formule Déjeuner en Semaine

Cette formule est valable en semaine,
Hors weekend et hors férié/pont/fête,
Jusqu'à cinq personnes maximum.

Entrée du jour + Plat du jour :	24 €
Plat du jour + Dessert du jour :	22 €
Entrée + Plat + Dessert (du jour) :	28 €

Origine des viandes : France / EU – Demandez nous pour les précisions et les allergènes