

# L'ATELIER

FLAMMEKUECHE	L'ENTRÉE	LA SPÉCIALITÉ	LA TERRE	LE FROMAGE	LA GLACE
<p><b>TRADITIONNELLE</b> Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons 8€</p> <p><b>SAVOYARDE</b> Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons et Reblochon. 10€</p> <p><b>BIQUETTE</b> Crème fraîche et fromage blanc, chèvre, roquette, noix et miel 9€</p> <p><b>ITALIENNE</b> Crème fraîche et fromage blanc, jambon blanc truffé, roquette, tomate cerise, Burrata 12€</p>	<p><b>FOUILLIS DE SALADES</b> 5€</p> <p><b>GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE</b> Coulis de tomate 8€</p> <p><b>SAUMON EN GRAVELAX</b> Crème de raifort 9€</p> <p><b>L'OEUF MIMOSA</b> Chips de pain roquette et noix 8€</p>	<p><b>FONDUE SAVOYARDE</b> AUX TROIS FROMAGES Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade. 22€ /personne (min 2) / 4€ supplément charcuterie</p> <p><b>LA MATOUILLE</b> Plat traditionnel composé d'une Tomme fondue passé au four, inséré d'ail et arrosé de vin blanc de Savoie. Fouillis de salade, pomme de terre vapeur (Supplément charcuterie 4€). 28€</p> <p><b>TRADITIONNELS DIOTS AU VIN BLANC</b> Polenta moelleuse à la Tomme de Savoie. 18€</p>	<p><b>CARPACCIO DE BŒUF XL</b> aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites 18€</p> <p><b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b> cru ou aller et retour, fouillis de salades et frites 21€</p> <p><b>MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO</b> Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites 26€</p> <p><b>ONGLET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ</b> crémé au poivre vert &amp; whisky, frites 26€</p> <p><b>BURGER SAVOYARD</b> Steak haché, oignons confit, tomate, salade, sauce fumée, Beaufort, poitrine grillée, frites 19€</p> <p><b>MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER</b> Purée maison, légumes et jus réduit au miel de Savoie 28€</p> <p><b>SUPRÊME DE POULET</b> au Reblochon fermier, polenta moelleuse et jus corsé 22€</p> <p><b>RISOTTO CRÉMEUX</b> Lié au parmesan et jambon cru Savoie 19€</p> <p><b>SUGGESTION DU MOMENT</b> (Voir l'ardoise)</p>	<p><b>ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION</b> 9€</p> <p><b>FAISSELLE</b> NATURE 4€   CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES 5€</p> <p><b>LE SUCRE</b></p> <p><b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 10€</p> <p><b>TARTE TATIN</b> À notre façon et glace crème fraîche d'Isigny 9€</p> <p><b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> Cœur coulant et glace spéculos 9€</p> <p><b>TIRAMISU AUX MARRONS</b> 8€</p> <p><b>TARTELETTE CITRON MERINGUÉ</b> À notre façon 9€</p> <p><b>CRÈME BRÛLÉE</b> À la cassonade 7€</p>	<p><b>CARAMÉLIA</b> Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly 9€</p> <p><b>MARAÎCHERS</b> Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly 9€</p> <p><b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly 9€</p> <p><b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace, sauce, chantilly 9€</p> <p><b>MONT BLANC</b> Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly 9€</p> <p><b>GÉNÉRAL</b> Glace vanille, Whisky 10€</p> <p><b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka 10€</p> <p><b>NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES</b> CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, caramel, marron, crème fraîche d'Isigny, spéculos SORBET Fraise, framboise, myrtilles, citron Glace : La boule, 3€ Supplément chantilly, 1€</p>
COCHONAILLE À PARTAGER	LA SALADE	L'EAU			
<p><b>ASSIETTE DE COCHONNAILLES À GRIGNOTER</b> 14€</p> <p><b>ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES À GRIGNOTER</b> 17€</p>	<p><b>CROUSTILLANT DE REBLOCHON</b> Fouillis de salades Petite 9€ - Grande 15€</p> <p><b>SALADE SAVOYARDE</b> Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf dur, beaufort Petite 12€ - Grande 18€</p> <p><b>SALADE CÉSAR</b> Salade, poulet croustillant, œuf dur, tomate, croûtons et parmesan Petite 12€ - Grande 18€</p>	<p><b>PÊCHE DU MARCHÉ</b> Croûte de chorizo et légumes du moment 19€</p> <p><b>LINGUINI FRUITS DE MER ET GAMBAS</b> Beurre persillé 22€</p> <p><b>SAUMON CUIT À LA PLANCHA</b> Sauce Teriyaki, petits légumes 24€</p>			

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI  
Hors jours fériés.

**MENU DU MIDI**

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT | 20€  
ENTRÉE **+** PLAT **+** DESSERT | 24€  
PLAT SEUL | 15€

**ENTRÉE**  
Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate  
L'oeuf mimosa, chips de pain roquette et noix  
Croustillant de Reblochon, pomme et fouillis de salades

**PLAT**  
Plat du jour (Voir l'ardoise)  
Pêche du marché, croûte de chorizo, légumes du moment  
Risotto crémeux lié au parmesan et jambon cru Savoie  
Traditionnel diots au vin blanc, polenta moelleuse à la Tomme de Savoie

**DESSERT**  
Faisselle crème ou coulis de fruits rouge  
Crème brûlée à la cassonade  
Glace 2 boules

## VINS AU VERRE

12,5CL

Apremont « Clos Saint-André » Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6€
Roussette Altesse Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50€
Pakhus « Doux & Fruité » VDF Domaine Philippe & Sylvain Ravier	7€
« Grand Ardèche » chardonnay IGP Louis Latour	7,50€
Côtes du Rhône « Réserve » Château Mont-Redon	6,50€
Mondeuse Cru Saint Jean de la Porte Domaine Grisard	6,50€
Pinot Noir <b>BIO</b> « La Récamière » Bugey Domaine Monin	7€
Crozes-Hermitage <b>BIO</b> « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné	8€

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo   33CL	4,50€
Orangina, Fuze tea, Schweppes, Schweppes Agrum'   25CL	4,50€
San Bitter   10CL	4€

## BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2€
Double expresso	3,60€
Noisette	2,20€
Thé, Infusion	3€
Chocolat	3,50€
Chocolat viennois	4€
Cappuccino	4€
Irish Coffee <i>Whisky 4cl, sucre de canne, café, chantilly</i>	11€

## MENU ENFANT

Steak haché frais pur boeuf, pommes frites

**OU**  
Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade

**OU**  
Coupe de glace 2 boules  
**OU**  
Faisselle

Soda ou jus de fruit

14€