

L'ATELIER



TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.

FLAMMEKUECHE

TRADITIONNELLE

Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons
8€

SAVOYARDE

Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons et Reblochon.
10€

BIQUETTE

Crème fraîche et fromage blanc, chèvre, roquette, noix et miel
9€

ITALIENNE

Crème fraîche et fromage blanc, jambon blanc truffé, roquette, tomate cerise, Burrata
12€

COCHONAILLE À PARTAGER

ASSIETTE DE COCHONAILLES À GRIGNOTER

14€

ASSIETTE DE COCHONAILLES ET FROMAGES À GRIGNOTER

17€

L'ENTRÉE

FOUILLIS DE SALADES

5€

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE

Coulis de tomate
8€

SAUMON EN GRAVELAX

Crème de raifort
9€

L'OEUF MIMOSA

Chips de pain roquette et noir
8€

LA SALADE

CROUSTILLANT DE REBLOCHON

Fouillis de salades
Petite 9€ - Grande 15€

SALADE SAVOYARDE

Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf dur, beaufort
Petite 12€ - Grande 18€

SALADE CÉSAR

Salade, poulet croustillant, œuf dur, tomate, croûtons et parmesan
Petite 12€ - Grande 18€

LA SPÉCIALITÉ

FONDUE SAVOYARDE

AUX TROIS FROMAGES
Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade.
22€ /personne (min 2) / 4€ supplément charcuterie

LA MATOUILLE

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€

TRADITIONNELS DIOTS AU VIN BLANC

Polenta moelleuse à la Tomme de Savoie.
18€

L'EAU

PÊCHE DU MARCHÉ

Croûte de chorizo et légumes du moment
19€

LINGUINI FRUITS DE MER ET GAMBAS

Beurre persillé
22€

SAUMON CUIT À LA PLANCHA

Sauce Teriyaki, petits légumes
24€

LA TERRE

CARPACCIO DE BŒUF XL

aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites
18€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

cru ou aller et retour, fouillis de salades et frites
21€

MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO

Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites
26€

ONGLET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ

crémé au poivre vert & whisky, frites
26€

BURGER SAVOYARD

Steak haché, oignons confit, tomate, salade, sauce fumée, Beaufort, poitrine grillée, frites
19€

MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER

Purée maison, légumes et jus réduit au miel de Savoie
28€

SUPRÊME DE POULET

au Reblochon fermier, polenta moelleuse et jus corsé
22€

RISOTTO CRÉMEUX

Lié au parmesan et jambon cru Savoie
19€

SUGGESTION DU MOMENT

(Voir l'ardoise)

LE FROMAGE

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION

9€

FAISSELLE

NATURE
4€

CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES
5€

LE SUCRE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10€

TARTE TATIN

À notre façon et glace crème fraîche d'Isigny
9€

MI-CUIT CHOCOLAT

Cœur coulant et glace spéculos
9€

TIRAMISU AUX MARRONS

8€

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

À notre façon
9€

CRÈME BRÛLÉE

À la cassonade
7€

LA GLACE

CARAMÉLIA

Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly
9€

MARAÎCHERS

Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
9€

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly
9€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace, sauce, chantilly
9€

MONT BLANC

Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly
9€

GÉNÉRAL

Glace vanille, Whisky
10€

COLONEL

Sorbet citron, vodka
10€

NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES

CRÈME GLACÉE

Vanille, chocolat, café, caramel, marron, crème fraîche d'Isigny, spéculos

SORBET

Fraise, framboise, myrtilles, citron

Glace : La boule, 3€
Supplément chantilly, 1€

MENU ENFANT

14€

Steak haché frais pur boeuf, pommes frites
OU Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade
OU Coupe de glace 2 boules
OU Faisnelle

Soda ou jus de fruit