



Les Bières Blondes

	25cl	50cl
Pelforth blonde 5.5° Bière Lager	3.70€	7.40€
Affligem blonde 6.7° Bière d'abbaye	4.20€	8.40€
Picon bière 5.5° Bière Lager	3.80€	7.60€
Monaco 5.5° Bière d'abbaye	3.80€	7.60€
Panaché 5.5° Bière Lager	3.80€	7.60€

Les Bières Bouteilles

Heineken 00 33CL	3.50€
Desperados 5.9° 33CL	4.70€



Les Apéritifs

Martini blanc ou rouge 4CL	4.30€
Pastis 51 2CL	3.60€
Ricard 2CL	3.60€
Porto rouge 4CL	3.60€
Whisky Ballantines 4CL	5.60€
Whisky Jack Daniel's 4CL	6.30€
Whisky Ballantines COCA 4CL	6.10€
Whisky Ballantines ORANGE 4CL	6.10€
Blanc (CASSIS, PÊCHE OU MÛRE) 10cl façon kir	3.90€



Les Cocktails

Rhum Tagada 15CL	8.00€
Rhum arrangé, fraises tagada et jus d'ananas	
Aperol Spritz 15CL	7.50€
Aperol, prosecco et limonade	
Limoncello Spritz 15CL	7.50€
Limoncello, prosecco et limonade	
Mojito 16CL	8.00€
4cl Rhum blanc, 12cl eau gazeuse, sirop de canne	
Menthe fraîche et citron vert	
Lillet rosé tonic 15CL	7.50€
Lillet rosé 4cl, tonic 10cl, glaçons et rondelle de citron	

Les Digestifs



Limoncello 25% 4CL	4.50€
Get 27 21% 4CL	4.50€
Get 31 24% 4CL	4.80€
Cognac 40% 4CL	4.80€
Calvados 40% 4CL	4.80€
Poire Williams 45% 4CL	4.80€
La Hechicera Réserve 40% 4CL	7.90€
Rhum traditionnel ambré originaire de Colombie	
Diplomatico Réserve 40% 4CL	6.50€
Rhum traditionnel vieux originaire du Vénézuéla	
Bumbu 40% 4cl	7.90€
Rhum traditionnel vieux originaire de la Barbade	

Les Softs

Coca-cola 33CL	3.90€
Coca-cola zéro 33CL	3.90€
Perrier 33CL	3.90€
Tonic 33CL	3.90€
Ice Tea (au verre 25CL)	3.30€
Jus de fruits (Ananas, abricot, pomme, tomate)	3.80€
Diabolo (Grenadine, citron, pêche, menthe, fraise Et orgeat	3.50€
Sirop à l'eau (Grenadine, citron, pêche, menthe Fraise et orgeat	3.50€



Les Eaux

Abatilles plate 100CL	3.70€
Abatilles pétillante 100CL	3.70€
Abatilles pétillante 50CL	2.90€



Les Cocktails sans Alcool

Cocktail de jus de fruits 15CL	5.00€
Sirop de grenadine, jus d'orange et jus d'ananas	
Virgin mojito 15CL	5.00€
Eau gazeuse, sirop de canne, citron vert, menthe fraîche	
Arnold palmer 15CL	5.00€
Ice tea et limonade	



Les Boissons Chaudes

Café Espresso	1.80€
Café Viennois	2.40€
Café Crème	1.90€
Café Allongé	1.90€
Café Allongé crème	2.00€
Déca	1.80€
Déca crème	1.90€
Déca Allongé	1.90€
Déca Allongé crème	2.00€
Café Double	3.60€
Café Double crème	3.70€
Ristretto	7.60€
Thé	3.50€

Formule de l'Atelier

Plat Seul : 14.50 € *

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17.50 € *

Entrée + Plat + Dessert : 19.50 € *

* Boissons non comprises

Entrées = 3.50 €

Oeuf Mayonnaise

Simple, authentique et irrésistible : l'œuf mayonnaise,
C'est la promesse d'un classique généreux ou le fondant
Du jaune rencontre la douceur d'une mayonnaise maison

Terrine de Campagne

Une terrine de campagne généreuse et savoureuse
Au goût authentique, parfaite pour un moment
Simple et gourmand

Crème de Brocolis et Fromage frais

Douce crème de brocolis au cumin, accompagnée de fromage
frais onctueux. Parsemé de graines de courges et herbes fraîches

Quiche Courgette, Chèvre

Une alliance fondante et gourmande, relevée par
La douceur délicate du miel. Accompagnée de salade mêlée

La Petite Lyonnaise

Une salade gourmande et généreuse, mêlant
lardons dorés, croutons croustillants et œuf mollet

Plats = 14.50 € - Accompagnements au choix : Frites fraîches maison, Purée de Pommes de Terre, Légumes du soleil ou Salade mêlée

Sauce au choix pour les grillades *: Poivre, Bleu, Béarnaise, Barbecue, Moutarde à l'ancienne, Mayonnaise maison ou Ketchup

Sauce supplémentaire = 1.50€ - Accompagnement supplémentaire = 3.00€

Araignée de Porc *

Pièce tendre et savoureuse méconnue des amateurs
Délicatement grillée pour révéler tout son fondant
Une sauce et un accompagnement au choix.

La petite Entrecôte *

Une petite entrecôte tendre et gouteuse
Pour révéler toute sa saveur.
Une sauce et un accompagnement au choix.

Andouillette Grillée

Généreusement grillée et nappée d'une sauce à la moutarde à l'ancienne
un grand classique de terroir qui ravira les amateurs. Un accompagnement au choix.

Milanaise de Poulet

Escalope de poulet panée croustillante et chair moelleuse
Dorée à la perfection pour un classique généreux.
Coulis de tomate. Un accompagnement au choix

Salade au Chèvre Feuilleté

Salade mêlée, Oignon rouge, Tomate
Lardons fumés, feuilletés au chèvre
et Jambon cru.

Côte de cochon *

Une belle pièce généreuse, tendre et savoureuse grillée pour
toute sa gourmandise. Une sauce et un accompagnement au choix.

Pavé de Dorade

Pavé de dorade rôti, sublimé par une
Sauce mangue douce et légèrement acidulée.
Un accompagnement au choix.

Parmentier d'Effiloché de porc

De l'échine de porc longuement confite
Et fondante, sous une purée de pommes de terre
Le tout gratiné minute.

Desserts = 5.00 €

Panna Cotta

Une crème délicatement vanillée, douce et fondante
Réveillée par la fraîcheur acidulée du coulis de fruits rouges.

Cheesecake

L'incontournable Cheesecake, fondant
gourmand et tout en douceur.

Faisselle

La simplicité gourmande d'une Faisselle crémeuse, douce et rafraichissante.
Nature, Sucre, Miel ou Coulis de fruits rouges

Crumble aux Pommes

Le réconfort en dessert : Un crumble aux pommes
Doré et gourmand.

Mousse au Chocolat

Une mousse au chocolat maison, onctueuse
Et généreuse, pour les vrais gourmands

Prix nets T.T.C, service compris.

Menu Découverte

Entrée + Plat : 28.00 € *

Plat + Dessert : 23.00 € *

Entrée + Plat + Dessert : 34.00 € *

* Boissons non comprises

Entrées

Gravlax de Saumon

Gravlax maison, crémeux de brocolis,
Douceur de fromage frais.

13.00 €

Foie Gras Maison

Foie gras maison délicatement mi-cuit, accompagné
De son confit de figues.
Une entrée gourmande et intemporelle.

14.00 €

Pressé de Paleron de Bœuf

Pressé de paleron de bœuf tiède, longuement confit et
Fondant, sauce gribiche maison
Et pickles d'oignons rouges

13.00 €

Plats

- Accompagnements au choix : Frites fraîches maison, Purée de Pommes de terre, Légumes du soleil ou Salade mêlée

Sauce au choix pour l'onglet de bœuf et le confit *: Poivre, Bleu, Béarnaise, Barbecue, Moutarde à l'ancienne, Mayonnaise maison ou Ketchup

Sauce supplémentaire = 1.50€ - Accompagnement supplémentaire = 3.00€

Paleron de bœuf

Une tranche de Paleron de bœuf façon bourguignonne,
longuement mijoté pour une viande fondante et pleine de caractère
Un accompagnement au choix.

18.00 €

Onglet de Bœuf *

L'onglet est une pièce noble et savoureuse à fibres
longues. Une pièce authentique qui révèle un gout puissant.
Un accompagnement et une sauce au choix.

19.00 €

Le Tartare de Bœuf

Tartare de bœuf, coupé au couteau.
Assaisonnement traditionnel et préparé minute pour vous.
Un accompagnement au choix

17.00 €

Boudin Noir Tradition

Un grand classique bistrot, gourmand et généreux
Sublimé par la douceur des oignons confits et un jus au cidre.
Un accompagnement au choix

17.00 €

Confit de Canard *

Confite lentement selon la tradition, notre cuisse de canard
offre un fondant incomparable et une peau croustillante
Un accompagnement et une sauce au choix.

17.00 €

Tataki de Thon

En croute de sésame délicatement snacké pour révéler toute sa
finesse. Une assiette aux inspirations asiatiques pleine de fraîcheur
Un accompagnement au choix

18.00 €

Desserts

Coulant au Chocolat

Notre coulant au chocolat, au cœur délicieusement
Fondant, pour une fin de repas tout en gourmandise.
Accompagné de caramel beurre salé et crème sucrée

6.50 €

Tiramisu au Café

L'authentique tiramisu au café, une crème onctueuse
Et des biscuits imbibés
pour un voyage gourmand en Italie.

6.50 €

Profiteroles

L'incontournable des desserts Français. Deux choux maison
Garnis de glace vanille, chocolat chaud et crème sucrée
Parsemés d'amandes torréfiées.

6.50 €

Tartelette Signature

Base praliné aux noix, ganache chocolat
Décoré d'un caramel beurre salé.

7.50 €

Prix nets T.T.C, service compris.



Les Vins Blancs

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Grenache, sauvignon et Ugni

Robe brillante avec des reflets dorés. Des arômes floraux avec des notes d'acacias et de roses sauvages

Côte de Gascogne IGP - Domaine Uby n°3 (sec et fruité)

Cépage : Colombar et sauvignon

Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque est fraîche et ronde. S'ouvre sur un palais gourmand

Graves AOP - Château de la Mazerolle (sec)

Cépage : Sémillon et sauvignon blanc

Le nez mêle le fruit de la passion aux notes vanillées et grillées. La bouche séduit par son équilibre bien assuré

Côte de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc (Moelleux et frais)

Cépage : Colombar, Ugni et gros Manseng

Robe clair, jaune pâle aux reflets verts. Nez intense et expressif, agrumes et fruits exotiques

12cl	25cl	50cl	75cl
3.10€	5.90€	8.50€	-

3.40€	6.40€	10.20€	14.50€
-------	-------	--------	--------

4.10€	7.80€	13.30€	19.90€
-------	-------	--------	--------

4.10€	7.80€	13.30€	19.90€
-------	-------	--------	--------



Les Vins Rosés

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Grenache, Sirah et merlot

Arômes de fruits rouges, doté d'une belle robe rose attrayante et brillante. Friand en bouche

Méditerranée IGP - La belle montagne

Cépage : Grenache

Ce vin à la robe litchi offre au nez des arômes de fleurs blanches et fruits rouges. Un rosé authentiquement provençal

Côte de Provence AOP - Amaryllis

Cépage : Grenache et cinsault

Belle robe pâle, très expressif au nez d'agrumes et de fruits rouges. Il offre une belle longueur en bouche

12cl	25cl	50cl	75cl
3.10€	5.90€	8.50€	-

3.50€	6.70€	10.50€	15.90€
-------	-------	--------	--------

3.90€	7.40€	13.50€	17.90€
-------	-------	--------	--------



Les Vins Rouges

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Merlot, Sirah, grenache et cabernet sauvignon

L'expression authentique de l'Ardèche. Un vin léger et fruité à la robe vive et brillante

Côte de Bordeaux AOC - Château du grand plantier

Cépage : Cabernet sauvignon et merlot

Robe lumineuse aux reflets de framboise. Texture veloutée ronde et légère, arômes de fruits rouges

Côte de Blaye AOP - Château haut grelot « sélection »

Cépage : Merlot et cabernet sauvignon

Nez expressif, frais avec une belle complexité. Un vin riche en bouche, tanin soyeux

Médoc AOP - Cru bourgeois château Géméillan

Cépage : Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc

Un vin élégant et équilibré avec des arômes de fruits rouges et boisés. Les tanins sont soyeux

Graves AOP - Grabas

Cépage : Merlot et cabernet sauvignon

Vin à la robe rubis. Une cuvée élégante qui offre des parfums de fruits noirs et d'épices douces

Lalande de pomérac AOP - Croix de Pomerac

Cépage : Cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon et malbec

5.40€	10.20€	19.90€	29.90€
-------	--------	--------	--------

Un beau bouquet aromatique intense, idéal tout au long du repas

12cl	25cl	50cl	75cl
3.10€	5.90€	8.50€	-

3.50€	6.70€	11.50€	14.90€
-------	-------	--------	--------

3.90€	7.50€	14.50€	21.90€
-------	-------	--------	--------

4.10€	7.80€	14.90€	22.90€
-------	-------	--------	--------

4.30€	8.30€	16.20€	23.90€
-------	-------	--------	--------

5.40€	10.20€	19.90€	29.90€
-------	--------	--------	--------



Les Grands Classiques

Les Burgers

Le Classic

Pain burger rustique, sauce burger, steak haché de bœuf,
Salade, tartare de tomate, oignon rouge, cornichon
Et crème de cheddar.
Accompagné de frites fraîches maison à volonté

16.50 €

L'Alpage

Pain burger multi céréales, sauce moutarde à l'ancienne
Champignons sautés, roquette, steak haché de boeuf
Crème de raclette et lardons fumés
Accompagné de frites fraîches à volonté

17.00 €

Les Salades

La Caesar au Poulet

L'incontournable aux saveurs gourmandes
Salade mêlée, croutons, œuf dur, filet de poulet pané maison
Copeaux de parmesan et sauce Caesar

15.50 €

La Nordique

Salade mêlée, Pickles d'oignons rouges, tomate, concombres
Croquants, graines de courges, fromage frais
et saumon gravlax

16.00 €

Le Menu Enfant

Pour les enfants jusque 12 ans

Steak Haché Frites ou Poulet pané maison Frites

+ Un sirop à l'eau
+ Une faisselle au sucre ou deux boules de glace

11.00 €

Desserts

Formule de l'Atelier

Panna cotta



Une crème délicatement vanillée, douce et fondante
Réveillée par la fraîcheur acidulée du coulis de fruits rouges.

5.00 €

Cheesecake

L'incontournable Cheesecake, fondant
gourmand et tout en douceur.

5.00 €

Faisselle

La simplicité gourmande d'une Faisselle crémeuse, douce et rafraichissante.
Nature, Sucre, Miel ou Coulis de fruits rouges

5.00 €

Crumble aux Pommes

Le réconfort en dessert : Un crumble aux pommes
Doré et gourmand.

5.00 €

Mousse au Chocolat

Une mousse au chocolat maison, onctueuse
Et généreuse, pour les vrais gourmands

5.00 €

Menu Découverte

Coulant au Chocolat

Notre coulant au chocolat, au cœur délicieusement
Fondant, pour une fin de repas tout en gourmandise.
Accompagné de caramel beurre salé et crème sucrée

6.50 €

Tiramisu au Café

L'authentique tiramisu au café, une crème onctueuse
Et des biscuits imbibés
pour un voyage gourmand en Italie.

6.50 €

Profiteroles

L'incontournable des desserts Français. Deux choux maison
Garnis de glace vanille et chocolat chaud
Parsemés d'amandes torréfiées.

6.50 €

Tartelette Signature



Base praliné aux noix, ganache chocolat
décoré de caramel beurre salé

7.50 €

Carte

Café Gourmand

4 Mignardises et un café expresso

8.00 €

Thé Gourmand

4 Mignardises et un thé

8.50 €

Dame Blanche

3 boules vanille, ganache chocolat et crème sucrée

7.90 €

Coupe Liégeoise

Caramel, chocolat ou café (1 boule vanille + 2 boules selon
la coupe choisie) ganache chocolat et crème sucrée

7.90 €

Coupes de Glace

Parfums : Café, chocolat, caramel, vanille, pistache, fraise, framboise et
citron

2 Boules : 4.50 € - 3 boules : 6.00 €