

# L'Atelier

## Restaurant

Restaurant ouvert 7 jours sur 7, présenté dans un décor sobre et mettant en scène l'œuvre de Jean Michel, qui nous propose une réflexion sur le « vivre ensemble » bien avant les événements qui remettent cette expression au devant de la lucarne médiatique. Nous nous inspirons de son œuvre au quotidien pour les plats que nous proposons, à la fois sobres et colorés, respectueux de l'identité du produit travaillé dans notre cuisine par notre équipe.

### Jean-Michel ALBEROLA l'artiste décorateur

Né en 1953 à Saïda en Algérie, Jean-Michel Alberola fait des études universitaires à Aix-Marseille. Il enseigne aux Beaux-Arts de Paris depuis 1991. À la fois peintre, sculpteur, cinéaste et fabricant de livres et d'objets, J.M. Alberola tente de lier la peinture, l'écriture et la parole. Une part importante de son travail s'élabore au début des années 1980 à partir d'une iconographie d'origine biblique (Suzanne et les vieillards) ou mythologique (Diane et Actéon), et se caractérise par l'abondance des morceaux choisis dans le Tintoret, Véronèse, Vélasquez ou Manet. Ses personnages sont emblématiques d'une réflexion qu'il porte sur les pouvoirs de l'image et sur la puissance du regard.

## **D'abord /At first**

**Gaspacho authentique**  **6.00€**

*Authentic gaspacho*

**Salade Caesar à notre façon** **8.00€**

*Caesar salad, our way*

**Croustillant d'abondance – mendiant aux fruits secs** **8.00€**

*Abundance cheese crunchy - Dried fruits*

**Encornets à la provençale et son tartare de légumes** **8.00€**

*Squid provençale and vegetables "tartare"*

**Melon au jambon "Serrano"** **8.00€**

*Serrano ham and melon*

**Taboulé aux 5 légumes à la menthe** **7.00€**

*"Taboulé" salad with mint*

## **Nos salades de taille XL / Our big size salads**

**Salade Caesar à notre façon** **14.00€**

*Caesar salad, our way*

**Encornets à la provençale et son tartare de légumes** **15.00€**

*Squid provençale and vegetables "tartare"*

 **Assiette de saumon fumé « bio » et pesto de fève** **20.00€**

*Organic smoked salmon, feva beans pesto*

*Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos préparations, une liste est à votre disposition.  
Merci*

*We cannot guarantee the total absence of allergens in our preparations, a list is at your disposal. Thank you.*

## **Ensuite / Then**

**Filet de bar, sauce vierge** **18.00€**

*Sea-bass, olive oil, diced vegetables*

**Rouget barbet en filet au basilic** **17.00€**

*Red filet mullet with basil sauce*

**Burger de l'Atelier bœuf ou poulet** **18.00€**

*Our Atelier Burger (beef or chicken)*

**Bavette grillée panier de grosses frites** *Grilled flank steak,*

**BLACK ANGUS Irlande 250 gr** **19.00€**

**Entrecôte panier de grosses frites** *Rib eye steak,*

**BLACK ANGUS Irlande 250 gr** **29.00€**

**Ballotine de volaille aux Champignons de Paris** **17.00€**

*Chicken ballotine and Paris mushroom*

**Risotto du moment**  **16.00€**

*Daily Risotto*

**2 Garnitures au choix / Choice of two side dishes**

**Frites, Risotto, légumes du jour, salade verte**

*Large fries, vegetable of the day, salad, risotto*

 **Plats végétariens / Vegetarians dishes**

## ***Pour finir / To finish***

***Assiette de fromages de la région*** **7.00€**

*Regional cheese plate*

***Crème brûlée à la vanille*** **7.00€**

*Crème brûlée with vanilla*

***Moelleux au chocolat*** **7.00€**

*Warm and creamy chocolate cake*

***Feuillantine aux fraises*** **8.00€**

*Strawberries feuillantine*

***Carpaccio d'ananas*** **8.00€**

*Pineapple carpaccio and coconut ice cream*

***L'assortiment de glaces et sorbets*** **6.50€**

*Selection of ice creams and sorbets*

**Parfums:** *Glace: Café, Fraise, Vanille, Pistache, Chocolat, Rhum raisin.*

*Sorbet: Citron, Framboise, Mangué.*

**Flavours:** *Ice cream: Coffe, Strawberry, Vanilla, Pistachio, Chocolate, Rum and grape.*

*Sorbet: Lemon, Raspberry, Mango.*

***Eaux minérales*** **33 cl** **50 cl** **100cl**

*Evian* **3.50€** **5.00€**

*Badoit* **3.50€** **5.00€**

*San Pellegrino* **3.50€**

*Perrier 33CL* **5.50€**

### ***Boissons chaudes***

*Expresso* **2.00€**

*Double expresso* **3.50€**

*Cappuccino* **3.50€**

*Thé ou infusion* **3.00€**

## Carte des Vins

### Vin Blanc

	10cl	37,5cl	75cl
Mâcon-Villages, Cave des vigneronns de Mancey	-	-	22€
Chablis, Vieilles Vignes, Domaine de Vauroux	-	-	65€
Jongieux, La Cave du Prieuré	3,50€	-	22€
Sancerre, Domaine Vincent Delaporte	-	-	30€
Bordeaux, Sirius, Maison Sichel	-	-	25€
Pessac Leognan, Château Lafont Menaut, Maison Sichel	6,00€	-	47€
Vin des Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut,	4,00€	-	25€


### Vin Rosé

Jongieux, La Cave du Prieuré	3,50€	-	22€
Fronton, Cuvée INES	-	-	30€
MMM ! de Mouresse, Château Mouresse	-	-	25€

### Vin Rouge

Cahors, Domaine du Prince, Gaec de Pauliac	-	-	20€
Crozes Hermitage, Petites Collines, Maison Arnoux et fils	4,50€	-	36€
Givry, Domaine Chofflet Valdenaire	-	-	35€
Côte Rôtie, Les Triotes, Domaine Garon	-	-	90€
Jongieux, La Cave du Prieuré	3,50€	-	22€
Cahors, Le Chêne du Prince, Gaec de Pauliac	-	-	29€
Vosne Romanée, Domaine Jérôme Chezeaux	-	-	98€
Bordeaux, Sirius, Maison Sichel	-	16€	25€
Pessac Leognan, Château Lafont Menaut, Maison Sichel	6,00€	-	48€
Lalande de Pomerol, Château Perron, Famille Massonie	-	-	55€

### Champagne et effervescent

 Cerdon du Bugey, Alain et Elie Renardat-Fâche	4,50€	-	29€
Champagne Delamotte Brut, Maison Laurent Perrier	10,00€	-	70€
Champagne Laurent Perrier Rosé	-	-	120€

**Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**  
**Tous nos vins servis au verre peuvent être également servis en carafe de 20, 30 et 50cl**