

L'ATELIER

RESTO



Isabelle, Guillaume et toute son équipe, sont heureux de vous accueillir à l'Atelier Resto

Nous avons fait le choix de travailler et transformer des produits de qualité, ce qui peut parfois engendrer un petit peu d'attente, nous vous remercions de votre compréhension.

Et vous souhaitons un très bon appétit !!!

Carte du midi

A partager ou pas...

Planche de charcuterie	Petite 16.00€	Grande	24.00€
Planche de fromages de montagne 7	Petite 16.00€	Grande	24.00€
Planche montagne (charcuteries et fromages) 7	Petite 17.00€	Grande	30.00€
Assortiment de tapas frits 75469	Petite 17.00€	Grande	30.00€
Escargots de bourgogne en persillade 7	X6 9.00€	X12	15.00€
Os à moelle			10.00€
Planche de Gravlax de saumon Bömlö fait maison 5			19.00€

Menu pionpion

Réserve aux enfants de moins de 12 ans

Siroop ou diabolo

Steak haché frites ou légumes du moment 11

Ou

Cheeseburger frites ou légumes du moment 147112

Ou

Véritables nuggets de poulet panés ou Fish and chips
frites ou légumes du moment 14711

Ou

Gratin de raviolis et jambon blanc 14711

Ou

Tartiflette 14711

Boule de glace ou tarte du moment 14

12.50€

Nos salades

<u>La bressanne</u> 1711	18.00€
Salade, tomates confites, croûtons, poulet pané, copeaux de parmesan, crème de balsamique	
<u>L'italienne</u> 3711	20.00€
Salade, tomates confites, burrata, oignons rouges, lard grillé, olives noires	
<u>Poke Bowl veggie</u> 12812	18.00€
Crudités du moment, riz Basmati, sauce Poke	
<u>Poke Bowl Bömlö</u> 12812	19.00€
Crudités du moment, riz Basmati, gravlax de saumon Bömlö fait maison sauce Poke	
<u>La Poulpo</u> 511	19.00€
Salade, tomates confites, poulpe en persillade, croûtons, olives noires	

Nos plats

<u>Pièce du Boucher</u> (environ 300g) <small>11</small>	28.00€	<small>Supplément de sauce Poivre, reblochon, beurre maître d'hôtel, ou morilles 2.00€</small>
<u>Cheeseburger</u> <small>13471112</small>	19.50€	
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, cornichons, cheddar, sauce burger et frites maison		
<u>Burger Pepper</u> <small>13471112</small>	20.00€	
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, sauce au poivre et frites maison		
<u>Burger de l'Atelier</u> <small>13471112</small>	21.00€	
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, raclette, sauce burger et frites maison		
<u>Burger chicken</u> <small>13471112</small>	20.00€	
Pain maison, poulet pané, salade, tomates confites, cornichons, cheddar, sauce burger et frites maison		
<u>Burger des Arves</u> <small>13471112</small>	21.00€	
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, reblochon, sauce reblochon et frites maison		
<u>Burger végé</u> <small>13471112</small>	20.00€	
Pain maison, steak de pois chiches au curry, sauce Chimichurri, salade, tomates confites, oignons rouges, et frites maison		
<u>L'assiette végan</u>	22.00€	
Steak de pois chiches au curry, riz Basmati, légumes du moment, sauce Chimichurri		
<u>Fish and chips de perche</u> <small>711</small>	19.00€	
Servie avec frites maison, salade et mayonnaise persillée		
<u>Escalope de poulet Savoyarde</u> <small>711</small>	22.00€	
Filet de poulet lardé, crémé et gratiné au reblochon servie avec frites maison et salade		

Nos spécialités

<u>Gratin de raviolis du Dauphiné</u> <small>✓11</small>	20.00€
Raviolis, crème, ail, fromage, servi avec salade et speck	
<u>Tartiflette</u> <small>✓11</small>	20.00€
Pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon servie avec salade	
<u>Végiflette</u> <small>✓11</small>	19.00€
Pommes de terre, oignons, crème, reblochon, servie avec salade	
<u>Boîte chaude des Alpes</u> (Fromagerie du Col Bayard) <small>✓11</small>	27.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée</u> (Fromagerie du Col Bayard) <small>✓11</small>	29.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude végée</u> <small>✓11</small>	22.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée végée</u> <small>✓11</small>	24.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Fondue savoyarde</u> <small>✓11 (minimum 2 personnes)</small>	21.00€/personne
Servie avec salade	
<u>Fondue savoyarde charcutière</u> <small>✓11 (minimum 2 personnes)</small>	26.00€/personne
Servie avec charcuterie et salade	

Nos desserts

<u>Assiette de fromage</u>	9.00€
<u>Tarte du moment</u>	7.50€
<u>Café gourmand</u>	9.50€
<u>Crème brûlée</u>	7.50€
<u>Glaces</u>	voir carte des glaces

Carte du soir

A partager ou pas...

Planche de charcuterie	Petite 16.00€	Grande	24.00€
Planche de fromages de montagne ⁷	Petite 16.00€	Grande	24.00€
Planche montagne (charcuteries et fromages) ⁷	Petite 17.00€	Grande	30.00€
Assortiment de tapas frits ⁷⁵⁴⁶⁹	Petite 17.00€	Grande	30.00€
Escargots de bourgogne en persillade ⁷	X6 9.00€	X12	15.00€
Os à moelle			10.00€
Planche de Gravlax de saumon Bömlö fait maison ⁵			19.00€

Nos plats

Pièce du Boucher ¹¹⁷

28.00

Supplément de sauce
Poivre, reblochon,
beurre maître d'hôtel
ou morilles 2.00€



Saint Joseph, Syrah Sphère, côte du Rhône Côte du Rhône, Syrah Sphère

Ris de veau aux morilles ⁷¹

34.00€

Pommes de terre grenailles



Pernand Vergelesses, Haut médoc, Pommard Viognier, Pinot noir

Côte de cochon de montagne (environ 300g) ¹¹¹

27.00€

Cuisson basse température, flambée à la Chartreuse ou pas, servies avec pommes de terre grenailles



Pic Saint loup Crozes hermitage

Duo de tentacule de poulpe et gambas ⁶⁷

29.00€

Servies avec un risotto aux fromages de montagne



Petit Chablis, Côteaux d'Aix, Pinot noir Chardonnay, Pinot noir

Cuisses de grenouilles en persillade ⁷

29.00€

Servies avec frites maison



Saint Joseph Blanc, Chorey les Beaune Chardonnay, Pinot noir

Risotto du marché

24.00€

Risotto aux fromages de montagne et légumes du moment



Chignin Bergeron, Mondeuse, Pinot noir Viognier, Pinot noir

L'assiette végan

22.00€

Steak de pois chiches au curry, riz Basmati, légumes du moment, sauce Chimichurri



Chardonnay, Viognier, Syrah sphère Chardonnay, Viognier, Syrah Sphère

Escalope de poulet Savoyarde

22.00€

Fillet de poulet lardé, crémé et gratiné au reblochon servi avec frites maison et salade



Chardonnay, Viognier, Syrah sphère Chardonnay, Viognier, Syrah Sphère

Nos burgers

<u>Cheeseburger</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	19.50€
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, cornichons, cheddar, sauce burger et frites maison	
<u>Burger Pepper</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	20.00€
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, sauce au poivre et frites maison	
<u>Burger de l'Atelier</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	21.00€
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, raclette, sauce burger et frites maison	
<u>Burger chicken</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	20.00€
Pain maison, poulet pané, salade, tomates confites, cornichons, cheddar, sauce burger et frites maison	
<u>Burger des Arves</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	21.00€
Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, reblochon, sauce reblochon et frites maison	
<u>Burger végé</u> ¹³⁴⁷¹¹¹²	20.00€
Pain maison, steak de pois chiches, sauce Chimichurri, salade, tomates confites, oignons rouges, et frites maison	

Origine des viandes : françaises et UE

Nos spécialités

<u>Boîte chaude des Alpes</u> (Fromagerie du Col Bayard) 	27.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée</u> (Fromagerie du Col Bayard) 	29.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude végée</u> 	22.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée végée</u> 	24.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	

 Chignin Bergeron, Apremont Apremont

Nos spécialités pour minimum 2 personnes

<u>Fondue savoyarde</u> 	21.00€
Servie avec salade	
<u>Fondue savoyarde charcutière</u> 	26.00€
Servie avec charcuterie et salade	
<u>Fondue aux morilles servie avec salade</u> 	27.00€
<u>Supplément charcuterie</u>	5.00€

 Chignin Bergeron, Apremont Apremont

Raclette  27.00€/pers

Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade

 Roussette Rousette

Fondue Bourguignonne  28.00€/pers

viande de bœuf cuite dans l'huile, servie avec frites maison, salade et sauces maison

 Saint Joseph, Pinot noir, Chorey les Beaune Pinot noir, Côte du Rhône, Syrah Spère

Fondue Bressane  25.00€/pers

Poulet à paner cuit dans l'huile, servie avec frites maison, salade et sauces maison

 Chardonnay, Pinot noir Chardonnay, Pinot noir

Pierrade  29.00€/pers

Bœuf, poulet et diots de savoie griller sur pierre chaude,

Servie avec frites maison, salade et sauces maison

 Roussette, Côtes d'Aix, Chemin de Moscou Roussette, Syrah Sphère, Crozes Hermitage

Nos desserts 134/12

Assiette de fromage	9.00€
Crème brûlée	7.50€
Fondant chocolat Weiss 67% (15min de cuisson)	9.50€
Brioche artisanale façon pain perdu aux fruits des bois et glace vanille (15 min de cuisson)	8.50€
Îles flottante	8.50€
Café gourmand	9.50€
Tarte du moment	7.50€
Glaces	voir carte des glaces

Les allergènes

A titre indicatif, nous vous indiquons la liste des allergènes que vous pouvez rencontrer dans notre carte,

toute notre équipe reste à votre écoute pour d'éventuelles questions

1 Gluten

4 Œuf

7 Lait

10 Céleri

2 Arachide

5 Poisson

8 Soja

11 Moutarde

3 Fruits à coque

6 Crustacés

9 Mollusques

12 Graines de sésame



Toute l'équipe vous remercie de votre visite, votre avis nous intéresse...

