

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 Bömlo fait maison 5			19.00€

Menu pioupïou

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Sirop ou diabolo

Steak haché frites ou légumes du moment 11

Ou

Cheeseburger frites ou légumes du moment 1471112

Ou

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

Ou

Gratin de ravioles et jambon blanc 14711

Ou

Tartiflette 14711

Boule de glace ou tarte du moment 14

12.50€

Nos salades

La bressanne 1711 18.00€

Salade, tomates confites, croûtons, poulet pané, copeaux de parmesan, crème de balsamique

L'Italienne 5 711 20.00€

Salade, tomates confites, burrata, oignons rouges, lard grillé, olives noires

Poke Bowl Veggie 12812 18.00€

Crudités du moment, riz Basmati, sauce Poke

Poke Bowl Bömlo 12812 19.00€

Crudités du moment, riz Basmati, gravlax de saumon Bömlo fait maison sauce Poke

La Poulpo 511 19.00€

Salade, tomates confites, poulpe en persillade, croûtons, olives noires

Nos plats

Pièce du Boucher (environ 300g) ^{11 7}

28.00€

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

Cheeseburger ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, cornichons, cheddar,
sauce burger et frites maison

19.50€

Burger Pepper ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé,
sauce au poivre et frites maison

20.00€

Burger de L'Atelier ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, raclette,
sauce burger et frites maison

21.00€

Burger chicken ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, poulet pané, salade, tomates confites, cornichons, cheddar,
sauce burger et frites maison

20.00€

Burger des Arves ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, steak haché 150g, salade, tomates confites, oignons rouges, lard grillé, reblochon, sauce
reblochon et frites maison

21.00€

Burger végété ^{13 4 7 11 12}

Pain maison, steak de pois chiches au curry, sauce Chimichurri, salade, tomates confites, oignons rouges, et
frites maison

20.00€

L'assiette Végan

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

22.00€

Fish and chips de perche ^{7 11}

Servie avec frites maison, salade et mayonnaise persillée

19.00€

Escalope de poulet Savoyarde ^{7 11}

Filet de poulet lardé, crémé et gratiné au reblochon servie avec frites maison et salade

22.00€

Nos spécialités

<u>Gratin de ravioles du Dauphiné</u> 7 ¹¹	20.00€
Ravioles, crème, ail, fromage, servi avec salade et speck	
<u>Tartiflette</u> 7 ¹¹	20.00€
Pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon servie avec salade	
<u>Végiflette</u> 7 ¹¹	19.00€
Pommes de terre, oignons, crème, reblochon, servie avec salade	
<u>Boîte chaude des Alpes</u> (Fromagerie du Col Bayard) 7 ¹¹	27.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée</u> (Fromagerie du Col Bayard) 7 ¹¹	29.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude végée</u> 7 ¹¹	22.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée végée</u> 7 ¹¹	24.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Fondue savoyarde</u> 7 ¹¹ (minimum 2 personnes)	21.00€/personne
Servie avec salade	
<u>Fondue savoyarde charcutière</u> 7 ¹¹ (minimum 2 personnes)	26.00€/personne
Servie avec charcuterie et salade	

Nos desserts¹³⁴ ~~7~~¹²

<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 Bömlo 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 7

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€

Filet de poulet lardé, crémé et gratiné au reblochon servie 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 végété</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) 711	27.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée</u> (Fromagerie du Col Bayard) 711	29.00€
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude végée</u> 711	22.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	
<u>Boîte chaude truffée végée</u> 711	24.00€
Servie avec pommes de terre vapeur et salade	

 **Chignin Bergeron, Apremont**  **Apremont**

Nos spécialités pour minimum 2 personnes

<u>Fondue savoyarde</u> 711	21.00€
Servie avec salade	
<u>Fondue savoyarde charcutière</u> 711	26.00€
Servie avec charcuterie et salade	
<u>Fondue aux morilles servie avec salade</u> 711	27.00€
<u>Supplément charcuterie</u>	5.00€

 **Chignin Bergeron, Apremont**  **Apremont**

<u>Raclette</u> 711	27.00€/pers
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade	

 **Roussette**  **Roussette**

<u>Fondue Bourguignonne</u> 711	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**

<u>Fondue Bressane</u> 711	25.00€/pers
Poulet à paner cuit dans l'huile, servie avec frites maison, salade et sauces maison	

 **Chardonnay, Pinot noir**  **Chardonnay, Pinot noir**

<u>Pierrade</u> 711 4	29.00€/pers
-----------------------	-------------

Bœuf, poulet et diots de savoie griller sur pierre chaude,
Servie avec frites maison, salade et sauces maison

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

Nos desserts¹³⁴⁷¹²

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€
Iles 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 sesame



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

