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 !!!

La carte du midi

Nos entrées

Assiette de charcuterie	16.00€
Planche montagne assortiment de charcuteries et fromages de montagne7	22.00€
Soupe à l'oignon gratinée1	10.00€
Velouté de butternut et diots de savoie1	12.00€
Velouté de butternut	10.00€

Nos salades

L'océane1511 — 18.00€
Salade, tomates confites, gravelax de saumon maison, toast, citron et beurre

La savoyarde711 — 18.00€
Salade, tomates confites, pommes de terre avec reblochon fondu, speck

La bressanne 1711 — 18.00€
Salade, tomates confites, croûtons, poulet grillé, copeaux de parmesan, crème de balsamique

L'Italienne3 711 — 20.00€
Salade, tomates confites, mozzarella Burrata, oignons rouges, pancetta,
Pesto maison et crème de balsamique

La Veggie11 — 18.00€
Salade, tomates confites, artichauts confits, pignons de pin torréfiés, oignons rouges, champignons

Nos spécialités

Gratin de Ravioles du Dauphiné 147111 — 19.00€
Ravioles, crème fraiche, speck, fromage râpé, salade

Tartiflette 711 — 19.00€
Pommes de terre, crème fraiche, lardons, oignons, reblochon, salade

Veggiflette711 — 19.00€
Pommes de terre, crème fraiche, oignons, reblochon, salade

Fondue savoyarde servie avec salade minimum 2 personnes1711 — 20.00€/pers

Supplément de charcuterie — 5.00€

Nos plats

Pièce du boucher et suggestion11 — voir ardoise

Fish & chips14~~7~~511 — 18.00€

Servi avec frites et sauce maison

Cheeseburger134~~7~~1112 — 18.50€

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

Burger Pepper 134~~7~~1112 — 19.00€

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

Burger de l'Atelier134~~7~~1112 — 19.50€

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

Burger des Arves 134~~7~~1112 — 20.00€

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

Butter burger134~~7~~1112 — 20.00€

Pain maison, steak de butternut, salade, houmous à la carotte et harissa, oignons rouge, Frites maison

Ecrasé végé — 22.00€

Ecrasé de pommes de terre en persillade, huile d'olive et légumes du moment

Menu pioupiou

Servi le midi et le soir réservé au moins de 12 ans

Sirop ou diabolo

****

Steak haché ou cheeseburger ou fish & chips
ou nuggets
frites ou légumes du moment

Ou

Gratin de ravioles et jambon blanc

****

Boule de glace ou tarte du moment

12.00€

Supplément sauce

Poivre, reblochon	2.00€
Beurre maître d'hôtel	2.00€
Morilles	3.00€

Nos desserts

Assiette de fromages de montagne	9.00€
Tarte du moment	7.00€
Café gourmand	9.00€

La carte du soir

Nos entrées

Velouté de butternut 10.00€

Velouté de butternut et diots de savoie 12.00€

Mondeuse Château Saint Philippe AOP domaine Vullien

Gravelax de saumon fumé sous cloche 13.00€

chablis AOP domaine la Chablisienne

Bouchée à la reine de ris de veau aux morilles 13.00€

Saint Joseph blanc AOP Domaine Saint Désirat

Os à moelle gratiné (20 min de cuisson) 9.00€

Les Darons AOP Languedoc Jeff Carrel

Nos plats

Pièce du boucher et suggestion 11 voir ardoise

Saint Joseph « Challeys » AOP Delas

Ris de veau aux morilles 7 11 32.00€

Servis avec un écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne

Saint Joseph blanc AOP Domaine Saint Désirat

Gambas en persillade 7 6 27.00€

Servies avec un risotto au fromage

côte de Provence AOP domaine Réal

Côte de cochon fermière label Rouge flambée à la Chartreuse ou pas 7 28.00€

Environ 450g, cuisson basse température 63°c

servie avec un écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne

Pinot noir Bigarel domaine Ravier

Cuisses de Grenouilles en persillade 11 29.00€

Servies avec frites maison et salade

Côte du Rhône « Réserve » famille Perrin

Risotto du marché 7 22.00€

Risotto au fromage et légumes du moment

Chignin Bergeron AOP domaine Vullien

Ecrasé végé 22.00€

Ecrasé de pommes de terre en persillade, huile d'olive et légumes du moment

Pinot noir « vieilles vignes » AOP BIO domaine Tripoz

Supplément sauce

Poivre, reblochon, beurre maître d'hôtel 2.00€

Morilles 3.00€

Nos burgers[1,3,4,7,11,12]

Nos burgers sont élaborés avec des pains et sauces confectionnés par nos soins

Cheeseburger 18.50€

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

Burger Pepper 19.00€

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

Burger de l'Atelier 19.50€

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

Burger des Arves 20.00€

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

Butter burger 20.00€

Pain maison, steak de butternut, salade, houmous à la carotte et harissa, oignons rouge, Frites maison

Nos spécialités[7,11]

Servies pour minimum 2 personnes

Fondue savoyarde servie avec salade 20.00€/pers

Fondue aux morilles servie avec salade 26.00€/pers

Raclette 26.00€/pers

Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Reblochon rôti 22.00€/pers

Un reblochon à partager gratiné avec des lardons, oignons, ail, servi avec pommes de terre, charcuteries et salade

Supplément de charcuterie 5.00€/pers

Farci au sac (uniquement sur réservation 48h à l'avance) min 4 personnes 29.00€/pers

Spécialité de la Vallée de l'Oisans à base de pommes de terre râpées et quelques secrets…
Cuit dans un sac en toile et servi avec de la cochonaille et de la salade

Toutes nos viandes sont d'origines françaises ou européennes

Nos desserts

Assiette de fromage de montagne	9.00€
Crème brulée	7.00€
Fondant chocolat (20 min de cuisson)	8.50€
Baba au rhum et ses agrumes	8.50€
Café gourmand	9.00€
Iles flottante	8.50€

Le petit coup de la fin

Nos Whiskys

Whisky JB 4cl (Ecosse)	6.00€
Jack Daniels 4cl (Tennessee)	8.00€
The Sexton 4 ans 4cl (Irlande)	10.00€
Un whiskey aux arômes doux, délicats et fruités	
Caol Ila 12 ans 4cl (Ecosse)	11.00€
Moelleux & tourbé, Caol Ila 12 ans d'âge offre un délicat équilibre de saveurs	
Macallan 12 ans 4cl (Ecosse)	14.00€
L'équilibre parfait entre la douceur du fut de chêne américain, et la puissance du fut de chêne européen	

Nos rhums

Diplomatico 12 ans 4cl (Venezuela)	9.00€
Notes de fruits cuits, de tabac blond et de miel	
Barcelo Impérial 4cl (Rep Dominicaine)	9.00€
Fruitées et beurrées avec une touche de feuilles de tabac et des notes poivrées	
Don papa 4cl (Philippines)	9.00€
Puissant, vanille, agrumes, chêne	
Kraken 4cl (Trinidad)	9.00€
Vanille, café, relevés d'une pointe épicée délicate	
Bumbu 4cl (barbade)	9.00€
Fruits tropicaux, banane, vanille, cannelle	
Eminente 7 ans 4cl (Cuba)	10.00€
Arômes fumés de vanille, de café et de raspadura	
Flor de Cana 4cl 14 ans (Nicaragua)	10.00€
Riche. Vanille, fruits à coque, frangipane	
Santa Terresa 4cl (Venezuela)	12.00€
Arômes chocolatée, banane séchée, café, finement boisée, fruits exotiques	
J-Bally 4cl 12 ans (Martinique)	14.00€
Bois, épices, cacao	

Nos digestifs

Genépi 4cl	6.00€	Chartreuse 4cl	7.00€	Calvados 4cl	7.00€
Limoncello 4cl	6.00€	Poire 4cl	7.00€	Baileys 4cl	6.00€
Get 27 4cl	6.00€	Mirabelle 4cl	7.00€	Cognac 4cl	7.00€
Menthe Pastille 4cl	6.00€	Framboise 4cl	7.00€		

Nos coupes glacées

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Dame blanche 9.00€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liégeois 9.00€
1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

Caramel liégeois 9.00€
1 boule vanille, 2 boules caramel, caramel au beurre salé, chantilly

Café liégeois 9.00€
1 boule vanille, 2 boules café, café, chantilly

L'alpage 9.00€
1 boule de vanille, 1 boule de myrtille, 1 boule de framboise,
coulis de framboise, chantilly

Coconuts 9.00€
3 boules noix de coco, coulis de framboise, chantilly

La Bretonne 9.00€
1 boule vanille, 2 boules palet Breton, caramel au beurre salé, chantilly

L'Ardéchoise 9.00€
1 boule vanille, 2 boules marrons, crème de marron, chantilly

La bulgare 9.00€
3 boules bulgare, coulis de framboise, chantilly

Costa Rica 9.00€
1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule ananas, coulis de framboise, chantilly

Colonel 10.00€
2 boules citron vert, vodka

Général 10.00€
2 boules poire, 4cl alcool de poire

Don Papa 10.00€
2 boules Don Papa, 4cl Don Papa

Coupe	1 Boule	2 Boules	3 Boules
	3.00€	5.00€	6.00€

Les parfums au choix :
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, palet breton, marron, bulgare, pistache, Don Papa, noix de coco, passion, pèche de vigne, ananas, mangue, fraise, framboise, myrtille, poire, citron vert1347

Supplément : 1.50€
Coulis de framboise, sauce chocolat, caramel au beurre salé, chantilly

« En cas d'allergies prévenez le serveur » « prix net service compris » « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Les brunchs du samedi

Servis uniquement le samedi matin de 8h30 à 11h00

Le continental 8.00€

1 boisson chaude au choix, jus d'orange ou jus de pomme, 1 croissant,
Pain, beurre, confiture et miel

Le breakfast 11.00€

1 boisson chaude au choix, jus d'orange ou jus de pomme, œufs au bacon

Le Vip 15.00€

1 boisson chaude au choix, jus d'orange ou jus de pomme, 1 croissant,
Pain, beurre, confiture et miel, œufs au bacon

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	2 Arachide	3 Fruits à coque
4 Œuf	5 Poisson	6 Crustacés
7 Lait	8 Soja	9 Mollusques
10 Céleri	11 Moutarde	12 Graines de sésame

L'ATELIER RESTO

Toute notre équipe vous remercie pour votre visite !!!