



« La petite carte » by Mathias DANDINE

Au déjeuner de 12h à 14h et au dîner de 19h à 21h30

Œufs « Mayo » macédoine de légumes et sucrine	16€
Velouté de champignons et sa Tartine de chèvre au miel	21€
Cœur de saumon fumé / tarama / légumes croquants	36€
Foie gras de canard, compotée de figues et toasts grillés	32€
La soupe de jour	16€
Planche de charcuterie de notre sélection	25€
Fromages de notre sélection	19€
Focaccia jambon / parmesan / roquette	18€
« Le plat mijoté du jour »	36€
« Selon le marché, annoncé de bouche à oreille... »	
<hr/>	
<u>Nos douceurs du jour</u>	13€

Prix nets / Service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, merci de demander notre carte.

Les viandes sont d'origine française, sauf mention contraire



LE SNACKING DE L'ATELIER

➤ *Servi l'après midi et de 21h30 à 23h*

Le Croque-Monsieur (fromage, jambon blanc, béchamel) (Option Croque Madame +2,50 €)	14 €
La soupe Bio	12€
La Salade Veggie (Quinoa, feta, cranberries, échalotes confites, mesclun, tomates cerises)	19 €
Foie gras de canard, compotée de figues et toasts grillés	32€
Velouté de champignons et sa Tartine de chèvre au miel	21€
La Salade César	22 €
Planche de charcuterie	23€
Assiette de fromages	19€
Les pâtes du jour	16€
Pâtisserie du jour	13€

Prix nets / Service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, merci de demander notre carte.

Les viandes sont d'origine française, sauf mention contraire