À PARTAGER, OU PAS...

CHORIZO PATA NEGRA BELLOTA — 6€00
Environ 40g

SAUCISSON PATA NEGRA BELLOTA — 6€00
Environ 40g

VELOUTÉ DU MOMENT — 9€00
Renseignements auprès de notre équipe

OEUF PARFAIT DU CHEF — 9€00
Renseignements auprès de notre équipe

TATAKI DE BOEUF — 10€00
Boeuf mariné au soja, huile de sésame,
sauce sweet chili, gingembre. Environ 200g

CAMEMBERT RÔTI — 12€00
Chips de lard, miel. Environ 10 minutes d'attente

ARDOISE JAMBON IBÉRIQUE — 12€00
Affinage 30 mois. Environ 80g

CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ — 12€00
Brie de Meaux, jambon blanc truffé

FOIE-GRAS MAISON MI-CUIT IGP — 17€00
Foie gras de canard de la maison "Samaran",
chutney de figues. Environ 80g

PLANCHE IBÉRIQUE — 17€00
Jambon, chorizo, saucisson, fromage de brebis au romarin

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais.
Prix TTC, service compris.

LES PLATS

CASSOLETTE DE LÉGUMES DE SAISON — 14€00
Renseignements auprès de notre équipe

TARTARE DE BOEUF — 16€00
Préparé. Environ 180g, échalotes, cornichons, sauce Dallas.

SALADE DE CANARD — 17€00
Mesclun, foie-gras, magret séché, gésiers , tomates confites, noix

BURGER — 18€00
Steak 180g, crème mimolette 12 mois d'affinage, sauce tartare, lard grillé.

DAUBE MIJOTÉE DE BOEUF — 18€00
Joue de boeuf, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

DOS DE CABILLAUD — 20€00
Cabillaud à la plancha, vinaigrette coco-ananas, mousseline de patates douces

SOURIS D'AGNEAU CONFITE — 22€00
Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais.
Prix TTC, service compris.

GRILLADES À LA BRAISE

PLUMA DE COCHON — 19€00
Environ 300g

BAVETTE DE BOEUF — 22€00
Environ 300g

CÔTE DE VEAU — 27€00
Environ 400g

MAGRET DE CANARD — 28€00
Maison "Samaran", environ 300g

ENTRECÔTE DE BOEUF PERSILLÉE — 29€00
Environ 350g

Toutes nos viandes sont accompagnées de mesclun et de frites.
Sauces au choix : bleu, poivre ou échalote.

FAIT MAISON
ORIGINE FRANCE

Origine des viandes affichée à l'entrée du restaurant.
Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais.
Prix TTC, service compris.

LES DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOIS — 7€00

CRÈME BRÛLÉE VANILLE — 7€00

BRIOCHE PERDUE — 8€00
Confiture de lait, chantilly maison. 10 minutes de cuisson

BANOFFEE — 8€00
Confiture de lait, biscuit spéculoos, crème fouettée, bananes

FINGER FAÇON SNICKERS — 8€00
Tartelette au caramel, cacahuètes torréfiées

TOMME DE BREBIS AU ROMARIN — 8€00
Ibérique

LES GOURMANDS
4 mignardises avec café, décaféiné, thé ou infusion — 10€00
4 mignardises avec 5cl de Bailey's — 13€00
4 mignardises avec 12cl de champagne Mercier — 14€00

Nos desserts sont élaborés sur place et sont faits maison.
Prix TTC, service compris.

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€50
(du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17€00
(du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés)

PLAT DU JOUR 15€00
(du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés)

SUIVEZ-NOUS

@latelier65.restaurant

@L'Atelier 65

@L'Atelier 65 restaurant

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais.
Prix TTC, service compris.