

# L'ATELIER

RESTAURANT



## Nos Entrées

*Starters*

Planche de charcuterie * Mont Charvin*		22
<i>-Assortment of cold meats *Mont Charvin*</i>		
Planche de fromages ( Savoie)		18
<i>-Cheese assortment ( Savoie)</i>		
Planche de fromages & charcuterie		20
<i>-Mixt assortment</i>		
Pot de foie gras maison *Rougier*		24
<i>-Rougier's Homemade Duck foie gras</i>		
Planche de saumon fumé *Kaviari*		18
<i>-Smocked salmon * Kaviari*</i>		
Boite de sardines * Kaviari*		10
<i>-Tins of sardines *Kaviari*</i>		
Tarama *Kaviari*		9
<i>-Tarama *Kaviari*</i>		
Huîtres Poget n 3	6 Pièces	18
<i>-Oysters *Poget n 3</i>		
	12 Pièces	32
Salade Cesar		18
<i>-Cesar Salad</i>		
Croque- « Monsieur Campagnard »		14
<i>-Homemade Croque-Monsieur</i>		
Potage du moment		10
<i>-Soup of the moment</i>		
Entrée Du Jour		**
<i>-Starter of the day</i>		

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan

# L'ATELIER

RESTAURANT



## *Nos Plats*

### *Mains*

Faux-filet, pommes allumette et salade verte <i>-Beef steak, french fries and green salad</i>	28
Côte de Bœuf (2 Personnes) Pommes allumette et salade verte <i>-Prime rib to be shared for two , French fries and green salad</i>	78
Tartare de bœuf au couteau Pommes allumette et salade verte <i>-Beef tartar, french fries and green salad</i>	23
Burger de* L'Atelier*, Pommes allumette et salade verte <i>-Our burger, french fries and green salad</i>	22
Cocotte de poulet aux champignons et vin jaune pommes de terre grenailles <i>-chicken casserole with mushrooms, yellow wine and grenailles potatoes</i>	24
Poulpe grillé au piment Vera fumé, polenta et sauce vierge <i>-Grilled octopus with chili , Polenta and Vierge sauce</i>	26
Queue de homard bleu grillé, pommes de terre grenailles <i>-Grilled blue lobster tail , grenailles potatoes</i>	42
Poisson du moment, garniture du jour <i>-Fish of the moment , garnich of the day</i>	**
Mont D'or, pommes de terre grenailles, salade et charcuterie <i>-Mont d'or Cheese , grenailles potatoes, green salad and cold meats</i>	29
Nos pâtes du moment <i>-Our pasta of the day</i>	17
Plat du jour <i>-Dish of the day</i>	**

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan

# L'ATELIER

RESTAURANT



*Menu enfant 16 € - (-10 ans)*

## *Kid's menu*

Burger de l'Atelier

*-Our burger*

ou

Suprêmes de poulet

*-Chicken breast*

ou

Poisson du moment

*-Fish of the day*

\*\*

Dessert de la Carte au Choix

*-Choice of dessert*

## *Menu « Je skie »*

*Our Menu*

Entrée, Plat OU Plat, Dessert 29€

*Starter, Main OR Main, Dessert*

Entrée, Plat, Dessert 35€

*Starter, Main and dessert*

### ***Entrée***

*Starters*

Potage du jour

Assiette de charcuterie (Savoie)

Croque-Monsieur

Assiette de saumon fumé ( Kaviari)

*-Soup of the moment*

*-Assortment of coms meats*

*-Homemade Croque-Monsieur*

*-Smoked salmon*

### ***Plats***

Pièce du boucher

Poisson du moment

Nos pâtes du moment

Plat du jour

*-Piece of meat*

*-Fish of the moment*

*-Pasta of the moment*

*-Dish of the day*

### ***Dessert***

Riz au lait

Suprêmes d'Orange

Assiette de fromage

Gourmandise du jour

*-Rice pudding*

*-Orange segments*

*-Cheese assortment*

*-Delicacies of the day*

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan

# L'ATELIER

RESTAURANT



## *Nos desserts*

### *Our Desserts*

Riz au lait, caramel beurre salé, amandes caramélisées 9  
*-Rice pudding, salty butter caramel, caramelised almonds*

Crème brûlée vanille 10  
*-Homemade vanilla crème brûlée*

Moelleux au chocolat 70% Cacao 12  
*-Homemade chocolat fondant 70% cacao*

Gourmandise du jour 9  
*-Delicacies of the day*

Suprêmes d'orange 9  
*-Orange segments*

Assiette de fromages 9  
*-Cheese assortment*

Tous nos desserts sont fait maison et réalisé par un pâtissier  
*-All our desserts are homemade and made by a pastry chef*

*Bonne dégustation..*

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan

# L'ATELIER

RESTAURANT



## VINS AU VERRE 12CL – WINE BY THE GLASS

BLANCS 9€

Côte de Thongue, La croix belle  
Apremont « Lisa » Jan Claude Masson

ROUGE 11€

Mondeuse Domaine Bouvet  
Costiere de Nimes, Mourgues Grès

ROSE 9€

Coteaux D'aix Château Revelette

PETILLANT 10€

Crémant de Savoie «Entre amis »

## BIERES & CIDRE – BEERS & CIDRE

PRESSION

Mont Blanc Crystal 25cl 5€  
Mont Blanc Blanche 25cl 5€

Mont Blanc Crystal 50cl 9€  
Mont Blanc Blanche 50cl 9€

BOUTEILLES

Liefmans fruitessz 25cl 6€  
Duvel 33cl 6€

MB Myrtille 33cl 6€  
Sorre Cidre Artisanal 33cl 6€

## APERITIFS - APERITIFS

Gin tonic 8€

*\* servis avec schweppes premium tonic*

Ricard 2cl 4€

Campari / Aperol 4cl 6€

Kir vin blanc/ kir royal 7€/11€

Martini 4cl 6€

## LIQUEURS – LIQUORS

Génépi 4cl 5€

Chartreuse Verte 4cl 6€

Chartreuse Jaune 4cl 6€

Amaretto 4cl 6€

Limoncello 4cl 6€

Get 27 4cl 6€

Bailey's 4cl 6€

Suze 6€

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan

# L'ATELIER

RESTAURANT



## SODAS - SOFTS

5€

Coca Cola 33cl  
Coca Cola Zero 33cl  
Ice tea 25cl  
Limonade 33cl

Orangina 25cl  
*Schweppes Premium* 20cl  
\* Tonic/ Agrume  
\*GingerBeer/ Ginger Ale

## JUS - JEAN LOUIS BISSARDON 25CL - JUICES

8€

Orange  
Pomme  
Myrtille

Pêche de vigne  
Mangue  
Tomate

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso/Allongé 3  
Double Espresso 5  
Cappuccino 5  
Machiatto Caramel 6  
Chocolat chaud 5  
Chcolat Viennois 7

Vin chaud 6  
Café Amaretto 8  
Irish Coffee 9  
Grog 8

Décaféiné 3  
Café crème 5  
Thé / infusion 6  
*Palais des Thé*

**\*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation

**\*\*Nous n'acceptons pas les chèques**

We do not accept cheque

Prix TTC service compris / Liste d'allergènes disponible,

Viande Bovine d'origine Française



Végan