

Entrées – Starters

Croque-Monsieur Savoyard <i>Ham & cheese croque monsieur « toastie »</i>	19,00 €
Diots de Savoie aux pommes <i>Local sausage with apples</i>	14,00 €
Tartare de bar au gingembre <i>Sea bass tartare with ginger</i>	22,00 €
Tourte forestière <i>Mushrooms pie</i>	17,00 €
Salade de crozets <i>Crozets salad (local pasta)</i>	13,00 €
Potage du jour <i>The Chef's soup</i>	12,00 €

Plats – Main courses

Tartare de Bœuf au couteau, frites maison et salade verte <i>Hand cut Beef Tartare (raw) served with french fries & salad</i>	19,00 €
Burger de l'Atelier au poulet et guacamole, frites maison et salade verte <i>Chicken Burger with guacamole, served with french fries and salad</i>	23,00 €
Burger Savoyard au Bœuf, frites maison et salade verte <i>Savoyard Beef Burger served with french fries and salad</i>	25,00 €
Mont-d'or du Jura AOP, charcuterie et salade verte <i>Mont d'or cheese from the jura region Served with charcuterie and salad</i>	31,00 €
Poisson du jour, riz sauvage et légumes du moment <i>Fish of the day, wild rice and seasonal veggies</i>	35,00 €
Pâtes du moment PESTO ou CARBONARA ou BOLOGNAISE <i>House pasta EGG YOLK CARBONARA or PESTO or BOLOGNESE</i>	15,00 €
Croziflette revisitée <i>Improved croziflette</i>	23,00 €
Pièce du Boucher Gratin de crozets et ses légumes du moment Sauce POIVRE ou Sauce ROQUEFORT <i>Butcher's cut, crozets bake, seasonal vegetables PEPPER or ROQUEFORT cheese</i>	Tarif Jour

Menu enfant – Kid's Menu

17,00 € TTC

1. PLAT AU CHOIX – MAIN COURSES CHOICE

Burger de l'Atelier – *House Burger with chicken*

ou

Escalope Milanaise – *Veal fillet Milanese*

ou

Fish and chips de Cabillaud – *Cod fish & chips*

ou

Pâtes du moment – *House pasta*

Carbonara

Bolognaise

Pesto

2. ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX – SIDES CHOICE

Frite maison / Purée de carottes / Riz / Haricots verts / Salade verte

French fries / Carrot mash / Rice / Green beans / Salad

3. DESSERTS DE LA CARTE AU CHOIX – DESERTS FROM « à la carte »

Prix net en €

Liste d'allergènes disponible,

DESSERTS - DESERTS

Tarte au chocolat caramel beurre salé <i>Chocolate and salted caramel tart</i>	8,00 €
Tarte aux Myrtilles meringuée <i>Blueberry tart topped with meringue</i>	9,00 €
Tiramisu revisité <i>Improved Tiramisu</i>	9,00 €
Salade de suprêmes d'orange à la cannelle <i>Cinnamon and orange supreme salad</i>	9,00 €
Assiette de fromages du Duché de Savoie <i>Savoyard cheese plate</i>	9,00 €

Tous nos desserts sont réalisés par notre Pâtissière
All our deserts are made by our Pastry chef