



## Brasserie l'Atelier

### PLANCHES A PARTAGER / BOARD TO SHARE

#### **Planche d'hiver / Winter board**

**28 €**

Une sélection de charcuteries et fromages locaux accompagnée de condiments

*A selection of local charcuteries and cheeses, accompanied by condiments*

### ENTREES / STARTERS

#### **Risotto à la crème de chèvre / Goat cheese Risotto**

**20 €**

Accompagné de fromage de chèvre marinés

*Served with marinated goat cheese*

#### **Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort / Gratinated onion soupe**

**14 €**

Bouillon riche en oignons caramélisés, croûtons croustillants, généreusement gratinée

*Topped with crunchy croutons and generously gratinated with Beaufort*

#### **Soupe du jour / Seasonal soup of the day**

**12 €**

Laissez-vous surprendre par notre soupe, potage ou velouté du jour

*Let yourself be surprised by our daily soup or cream soup*



## SALADES / SALADS

	Entrée Starter	Plat Main
<b>Salade montagnarde / Mountain salad</b> Jambon de Savoie, rondelles de Diots grillées, Tommes de Savoie, noix croquantes, pommes fraîches, le tout assaisonné d'une vinaigrette au miel et moutarde <i>Savoy ham, grilled Diots slices, Tomme de Savoie, crunchy walnuts, fresh apples, all seasoned with a honey mustard dressing</i>	<b>21€</b>	<b>28 €</b>
<b>Salade César / Chicken Caesar salad</b> Blanc de poulet grillé, salade romaine croquante, câpres, filets d'anchois, croûtons maison, copeaux de parmesan, le tout lié par une sauce César authentique <i>Grilled chicken breast, crunchy romaine lettuce, capers, anchovy fillets, homemade croutons, parmesan shavings, authentic Caesar sauce.</i>	<b>19 €</b>	<b>26 €</b>
<b>Salade végétarienne / Vegetarian salad</b> Mélange de jeunes pousses et salade romaine, quinoa rouge, betteraves rôties, carottes marinées, falafels, noisettes torréfiées et vinaigrette de framboise <i>A blend of baby greens and romaine lettuce, red quinoa, roasted beets, marinated carrots, fresh goat cheese, falafel, toasted hazelnuts, and a raspberry vinaigrette</i>	<b>15 €</b>	<b>22 €</b>



## PLATS CHAUDS / HOT DISHES

### **Pièce du boucher Canaille - Prix selon arrivage**

Notre sélection de viande du jour servie avec une garniture hivernale et sa sauce

*Beautiful cut from the butcher – Price according to arrival*

*Today's choice cut of meat paired with a seasonal garnish and sauce of the day*

### **Mijoté du moment – Prix selon arrivage**

Découvrez notre plat mijoté du jour, soigneusement préparé avec les meilleurs morceaux de viandes du marché. Servi avec sa garniture du jour

*Seasonal stew of the day - Price according to the arrival*

*Experience our carefully curated stew of the day, made with the finest cuts of meat from the market. Served with seasonal side*

### **Pêche du jour en filet à la plancha - Prix selon arrivage**

Tian de légumes, coulis de poivrons et frites de polenta

*Grilled fish of the day - Price according to the arrival*

*South vegetables tian, pepper sauce and fries polenta*

### **Entrecôte Simmenthal 300gr / Simmenthal rib steak 300gr**

**35 €**

Servie avec une sauce Béarnaise revisitée, frites fraîches, salade verte

*Served with revisited Béarnaise sauce, french fries and green salad*

### **Burger végétarien / Vegetarian burger**

**22 €**

Steak végétarien à base de pois chiches, légumes croquants, servi avec frites fraîches et sauce maison

*Chickpea patty, crunchy vegetables, served with chips and home-made sauce*

### **Burger montagnard / Mountain burger**

**26 €**

Steak haché Angus 180grs, fromage à raclette, oignons caramélisés, bacon, servi avec des frites fraîches et une sauce Béarnaise revisitée

*Ground Angus beef patty 180grs, raclette cheese, caramelized onions, bacon, served with French fries and revisited Béarnaise sauce*

### **Pâtes de Savoie à votre goût / Savoy pasta to your tast**

**19 €**

Pâtes Arcadiennes de la maison Chiron servies avec au choix :

Sauce Bolognaise ou Napolitaine ou aux légumes grillés

*Bolognese or Neapolitan sauce or grilled vegetables*

**Accompagnements supplémentaires – Extra side dish - 7€**



Risotto crémeux et parmesan - *Creamy risotto and parmesan*  
Salade verte – *Green salad*  
Légumes confits - *Roasted vegetables*  
Frites - *French fries*  
Charcuterie – *Cold meat*

## **SPECIALITES SAVOYARDES / SAVOY SPECIALTIES**

- Pela à la poêle - *Pan-fried Pela*** **24 €**  
Reblochon, crème, lardons, oignons et pommes de terre, salade verte  
*Bacon, Reblochon cheese, onions, cream and potatoes served with a green salad*
- Gratin de crozets artisanaux de Chambéry** **24 €**  
Garni de cèpes et accompagné d'une salade verte  
*Crozets served as a gratin with Beaufort cream, green salad*  
*Served with ceps and a green salad*

## **SPECIALITES SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR SPECILITIES SERVED ONLY FOR THE DINER**

- Fondues savoyardes pour 2 personnes/for 2 people**  
Accompagnées de charcuteries et d'une salade verte, de pain du boulanger  
*Served with a selection of cold cuts and a green salad, bread*
- Aux trois fromages / *with three cheeses*
  - Aux trois fromages et aux cèpes / *with three cheeses and ceps*
- 32 €/pp**  
**38 €/pp**
- Vacherin du Mont d'Or – 330 gr** **31 €**  
Servi dans sa boîte et accompagné d'un mesclun, charcuterie  
*Soft and creamy cheese roasted in its box served with a green salad and a mix of cold cuts*
- Raclette Savoyarde au lait cru pour 2 personnes** **32€/pp**  
Accompagnée de charcuterie, d'une salade verte et de pommes de terre  
*Raclette served with fresh milk cheese for 2 people*  
*Served with a selection of cold cuts, potatoes and a green salad*



## DESSERTS

<b>Mousse au chocolat - <i>Chocolate mousse</i></b>	<b>10€</b>
<b>Tarte citron meringuée - <i>Lemon pie</i></b>	<b>10€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>10€</b>
<b>Baba au Limoncello</b>	<b>10€</b>
<b>Café très gourmand</b>	<b>12€</b>
Assortiment de mignardises servi avec un café ou un thé <i>Assortment of sweets served with a coffee or a tea</i>	
<b>Coupe 3 boules Glaces &amp; Sorbets / Ice Cream Sundae</b>	<b>10 €</b>
Vanille / Chocolat / Fraise / Myrtilles / Cassis / Caramel beurre salé <i>Vanilla/ Chocolate / Strawberry / Blueberry / Cassis / Salted butter caramel</i>	

## MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

**Sirop au choix**

Syrup

\*\*\*

**Steak haché, frites & salade**

Minced beef, chips & salad

**Ou/Or**

**Pâte à la sauce bolognaise**

Fresh pasta with bolognese sauce

**Ou/Or**

**Bâtonnets de poulet frits, frites & salade**

Chicken nuggets, chips & salad

\*\*\*

**Mousse au chocolat ou compote de pomme**

Chocolate mousse or stewed apple

**15€**



## Apéritifs

Champagne Brut	17 €
Crémant de Savoie	8 €
Spritz	8 €
Moscow Mule, Cosmopolitan, Mojito, Passion fruit Martini	15 €
Kir vin blanc	8 €

## Eaux

Evian ou San Pellegrino 1 Litre	6 €
Aquachiarra « Eau Micro Filtrée » Pétillante	3 €

## Bières

Brasserie du Mont-Blanc « Blonde Cristal »	5 € / 25 cl
	9 € / 50 cl
Brasserie du Mont-Blanc « IPA »	8 € / 25 cl
	15 € / 50 cl

## Vins au verre 15 cl

### Blancs

Bourgogne, Chablis « La Sereine » 2019	12 €
Savoie, Chardonnay Bugey Domaine Peillot 2022	10 €
Loire, Sancerre blanc Domaine Thirot 2020	10 €

### Rouges

Bordeaux, Graves, Château Vimont 2019	10 €
Savoie, Mondeuse Chignin « VV » Domaine Quenard	9 €
Languedoc, « Graines de Sagesse » IGP Hérault	9 €

### Rosés

Côtes de Provence « Symphonie » Château Sainte Marguerite 2022	11 €
--	------

*N'hésitez pas à demander notre carte complète de boisson  
Don't hesitate to ask for our full drinks menu*

