Contenu pour site internet de l’Atelier Montgeron® – Restaurant

***Section « about us » (deuxième page d’accueil)***

***Phrase à mettre en front (à discuter ensemble) : « la bonne cuisine, c’est le souvenir »***

Si vous êtes tombés sur cette page, c’est que vous avez surement faim ! Ça tombe bien, notre restaurant propose une cuisine française traditionnelle, simple avec des produits frais et de saisons travaillés sur place par notre chef Alex et son équipe de cuisine.

A l’Atelier, nous vous accueillons dans un cadre convivial et dépaysant tous les jours sauf le dimanche soir. Pendant les beaux jours, vous pourrez profiter de notre belle terrasse pour déguster une délicieuse coupe de glace en face d’un superbe cadre hippique.

Enfin, si vous souhaitez organiser un événement (anniversaire, mariage, baptême) nous disposons d’une salle de banquet spacieuse à l’étage pouvant accueillir jusqu’à 100 personnes !

Au plaisir de vous retrouver parmi nous.

L’équipe de l’Atelier

***Section Menu :***

***Phrase à mettre en dessous de « Menu » : « Scroller vers le bas pour découvrir le menu travaillé avec des produits frais et de saison par notre chef Alex »***

Entrées :

* Ardoise de charcuterie

Terrine de campagne, jambon de pays, rillettes, saucisson sec & cornichons

* Tataki de Saumon

Un saumon au cinq baies snacké et moelleux au cœur

* Ardoise de foie gras

Foie gras de canard exquis accompagné de son chutney d’oignons

* Risotto au poulet

Un risotto crémeux au poulet parfumé au curry et cébette

* Assiette du Sud-Ouest

Magret fumé, gésiers, pommes de terre, salade & croûtons

Salades :

* La César (grande ou petite) -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Huile d’olive, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan & sauce césar

* La Croustillante (grande ou petite)

Duo de chou rouge & chou blanc accompagné de poulet

* L’Atelier (grande ou petite) -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Chèvre pané, pommes de terre, oignons, lardons, cerneaux de noix & sa fine baguette maison aux herbes

Viandes :

* Entrecôte de bœuf 300gr

Belle pièce de bœuf origine UE accompagné de potatoes maison

* Pièce du boucher 300gr

Filet de bœuf très tendre accompagné de son écrasé de pommes de terre

* Steak tartare classique 180gr

Viande coupée au couteau accompagnée de ses frites maison & condiments

* Côte de Veau 300gr

Superbe viande blanche servie avec ses tagliatelles sauce forestière

* Sauté d’agneau et son jus à l’ail

Morceau de choix cuit à point à savourer avec ses légumes de saisons

* Burger de l’Atelier 180gr-> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Incontournable avec sa viande, ses oignons rouges, salade, fromage fondant et sa sauce maison

Les spécialités :

* Rognons de veau

Délicieux rognons de veau flambés au cognac et ses tagliatelles

* Magret de canard 300gr

Délicieux magrets servis avec une sauce fruits rouges & purée de patate douce

* Camembert rôti au four

Délicieuse recette de camembert, frites maisons & salade aux noix

Les poissons :

* Pavé de saumon -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Saumon cuit au four vapeur sur son lit de poireaux accompagné de riz crémeux aux cébettes

* Dos de cabillaud 300gr

Cabillaud terre et mer cuit à la plancha, huile d’olive, haricots plats & crème de lard

* Noix de St Jacques

Accompagné d’une délicieuse purée de patate douce et riz crémeux

* Filet de Daurade 300gr

Poisson à chair blanche cuit à la plancha & ses légumes de saison

Les pizzas : -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter

* Margherita

Tomate, fromage, olives

* Calzone (Soufflée)

Tomate, fromage, jambon, œuf

* 4 Saisons

Tomate, fromage, jambon, cœurs d’artichauds, olives, champignons

* Reine

Tomate, jambon, fromage, champignons

* 4 fromages

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre

* Mexicaine

Tomate, fromage, bœuf épicé, poivrons, chorizo

* Norvégienne

Tomate, fromage, saumon frais, crème fraîche

* Savoyarde

Base crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, pommes de terre

* Super

Tomate, fromage, jambon, merguez, bolognaise 100% bœuf, œuf, champignons

* Vénitienne

Tomate, fromage, gorgonzola, jambon fumé

* Burger

Tomate, sauce bolognaise, cornichons, oignons

* Indienne

Base crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, curry

Desserts :

* Profiteroles au chocolat

Duo de choux maison, glace vanille et sauce chocolat noir

* Charlotte aux fruits rouges

Biscuit maison & fruits rouges de saison

* Tiramisu nutella-coco

Biscuit trempé au café, nutella et coco rappé

* Moelleux au chocolat et sa boule de glace -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Pâtisserie au chocolat maison avec sa glace vanille

* Cheesecake caramel beurre salé

Incontournable gâteau au fromage avec sa crème onctueuse

* Tarte du moment

Un dessert qui change selon l’humeur du chef !

***Section Banquet :***

***Phrase à mettre en dessous de banquet : « L’Atelier met toute sa qualité de service en œuvre pour vous faire de votre événement une réussite ! »***

Nous sommes actuellement en train de revoir l’offre de banquet – En effet, je trouve que l’offre n’est plus adaptée. Aussi, nous allons prévoir un rafraichissement de la salle du haut (peinture + mise en place d’un vrai office banquet à l’étage). C’est le prochain gros projet de l’Atelier.

Je te dis ASAP les infos de cette section.

***Section « Rapprochons nous » :***

***Phrase à mettre en dessous de « Rapprochons nous » : « Mangeons vrais, soyons vrais »***

* MAP pour situer l’atelier

Feedback -> N’hésitez pas à nous envoyer vos feedbacks ici ! Nous vous répondrons dans les plus brefs délais, et surtout ne prendrons en compte vos recommandations.