

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h30 16 Avenue du Maréchal Foch, 912230 Montgeron

01 69 40 81 80

# Ardoises à partager - 15€

**Ardoise de foie gras** - *Foie gras de canard exquis accompagné de son chutney d'oignons*

**Ardoise de charcuteries & fromages** - *Terrine de campagne, jambon de pays, rillettes, saucisson, cornichons et assortiment de fromages*

**Ardoise de la mer** - Rillettes de saumon, tataki de saumon, rillettes de thon, et crevettes à l'ail

# Entrées du moment - 12€

**Salade Estivale** - *Melon frais, mozzarella, basilic, jambon de pays*

**Ceviche de Daurade -** *Leche de tigre, oignons rouges, cancha, patates douces et coriandre*

# Salades fraicheurs

***Grande : 13€ / Petite : 9€***

**La César** - Salade et filet de poulet, copeaux de parmesan et sa sauce césar, croûtons de pain

**L'Océane** - Pour les envies de grand large : saumon, rilettes de thon, crevettes sautées à l'ail et sauce citronnée

**L'Atelier** - Chèvre agrémenté de pommes de terre, oignons, lardons, cerneaux de noix et sa baguettine aux herbes maison

**L'Exotique bowl -** (base riz) Saumon, avocat, mangue, riz, sésame, gingembre, sauce teryaki

**La Végétarienne -** *Quinoa, patates douces, pois chiche et kale*

# Spécialités

**Burger de l'Atelier** - *salade, mozzarella fondante, concassé de tomates & oignons frits 13,00*

**Rognons de veau** - *Rognons de veau parfumés à la moutarde à l'ancienne, tagliatelles 16,00*

**Magret de Canard** - Savoureux magret servi avec des fruits rouges et ses légumes de saisons glacés 18,00

# Viandes

**Entrecôte de boeuf (300gr)** - *Viande Savoureuse à déguster* ***a****vec un gratin dauphinois 19,00* **Brochette de boeuf (250gr)** - marinée au chimichuri, tendre et fondante servie avec frites *18,00*

**Steak Tartare (180gr)** - *Tartare coupé au couteau accompagné de frites maison 16,00*

**Côte de veau (300gr)** - *Servie avec des tagliatelles et sauce forestière 18,00*

**Carré d'agneau à l'ail** - *Morceau de choix cuit à point à savourer avec ses légumes de saison 20,00*

**Suprême de poulet** - *Poulet jaune accompagné de son écrasé de pommes de terre 15,00*

**Côte de boeuf (1kg)** - *Pièce de choix à partager à deux servie avec des frites 50,00*

# Poissons

**Pavé de Truite -** Truite cuite au four accompagnée de son riz crémeux à la fondue de poireaux 16,00

**Dos de cabillaud** - Cabillaud terre et mer cuit à la plancha, haricots plats & crême de lard 19,00

**Noix de Saint-Jacques** - *Savoureuses, à la chair fine et raffinée, garnies de patates douces et riz crémeux 24,00*

**Filet de Daurade (300gr)** - *Poisson à la chair blanche, fine et moelleuse cuite à la plancha, légumes de saison*

25,00

# Pâtes - 11€

**Les Tagliatelles** - *au choix : sauce curry crevette, carbonara, saumon frais, ou au pesto*

# Pizzas classiques - 12 €

**Margherita** - *Tomate, fromage, olives*

**Calzone** - Tomate, fromage, jambon, oeuf **4 saisons** - Tomate, fromage, jambon, coeur d'artichauts, olives, champignons

**Reine** - Tomate, fromage, jambon, champignons

# Pizzas gourmandes - 13€

**4 fromages** - *Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre*

**Norvégienne** - *Tomate, fromage, saumon frais, crême fraiche*

**Savoyarde** - Base crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, pommes de terre

**Indienne** - Base crème fraîche, mozzarella, poulet , champignons, curry

**Super** - Tomate, fromage, jambon, merguez, bolognaise 100% boeuf, oeuf, champignons

**Venitienne** *- Tomate, fromage, gorgonzola, jambon fumé*

\*Ingredient supplémentaire : 1€ supplement

1/2 pizza + salade !

Choisissez une pizza parmi notre large sélection, et nous vous servons une 1/2 pizza

accompagnée d’une salade verte **11,00 €**

## Notre menu de la semaine :

Marbré de jambon et mozzarella

Ou

Salade méditerranéenne

(salade, pommes de terre, féta, ciboulette, anchois) Ou

Mignon de porc façon Thaï

**~~~**

Pizza Campione Ou

Joue de porc et sa purée maison Ou

Poisson frais grillé et sa fondue de courgettes

**~~~** Ananas rôti Ou

Coupe de glace Caramelo

(glace vanille et caramel, coulis de caramel) Ou

Financier à la pistache

**Du Lundi au Vendredi midi : Entrée plat ou plat dessert - 13€ Entrée plat dessert - 20€**

# Cafés gourmands - 10€

**Tout Choccolat** - Moelleux, brownies, crème chantilly, glace chocolat, mousse et expresso

**L'Atelier** - compote de poire, crème chantilly glace caramel au beurre salé, cheesecake et profiterole au coulis de fruits rouges

# Desserts

**Tiramisu saveur nutella-coco** - *Généreux, aéré, un délice ! 10,00*

**Profiteroles au chocolat** - *choux garnies de glace àa la vanille, chocolat chaud, crême chantilly 9,00*

**Panna cotta aux fruits rouges** - *Délicieux dessert maison aux saveurs fruits rouges*

8,00

## Fondant au chocolat et sa boule de glace -

Succomber pour ce grand classique ! 8,00

**Cheesecake exotique -** *Parfum ananas, mangue ou fruit de la passion selon l'humeur du chef 7,00*

**Soupe de fraises** - Rafraîchissante soupe de fraise avec son sorbet fraise et ses fraises fraiches 7,00

**Part de cake maison -** *Demandez le parfum à notre serveuse /serveur 7,00*

**Glaces - 9€ Napolitaine** - Glace caramel au beurre et sel de Guérande, glace chocolat, meringue, nappés de chocolat chaud et crème

chantilly pour un dessert caramellement bon

**Caraïbes** - Glace passion, rhum-raisin, banane, raisin secs, crème chantilly, rhum brun : direction les tropiques

**Mambo** - Glace banane, coco, chocolat, noix de coco râpée, sauce au chocolat chaud et crème chantilly

**Amarena** - Sensations fruitées avec ses boules de vanille, amarena, ses griottes et crème chantilly

**Chocolat ou Café liégois** - *Un grand classique qu'on ne présente plus !*

**Brownies** - Glace au chocolat, vanille, sauce chocolat chaud, brownies et crème chantilly

**L'estivale** - Rafraîchissante glace melon, pêche et citron, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème chantilly maison

**Fraise Melba** - Glace vanille, fraises fraiches, coulis de fruits rouges, channtilly