

## Notre Cave

### Vins Blancs

	Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOC <b>Bourgogne Chardonnay</b> Château d'Étroyes - Bourgogne	5,80 €		30,00 €
AOC <b>Chablis</b> Vieilles vignes - Domaine Damp - Bourgogne	6,80 €	29,00 €	39,00 €
AOP <b>Pouilly Fumé</b> 'Cuvée Traditionnelle' Domaine de Maltaverne - Loire			37,00 €
AOC <b>D'oc Moelleux</b> 'L'inédit' Domaine du Mas Neuf - Languedoc	5,50 €		28,00 €

### Vins Rosés

	Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOC <b>Côtes de Provence Grand Cru Classé</b> 'Cuvée Marie Christine' Château de L'Aumérade - Provence			30,00 €
IGP <b>Du Var</b> 'Oh ! By Omérade' Château de L'Aumérade - Provence	4,90 €	18,00 €	25,00 €

### Vins Rouges

	Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOC <b>Crozes Hermitage</b> 'Signature' Domaine Michelas - Côtes du Rhône	6,80 €	28,00 €	34,00 €
AOC <b>Côte Rotie</b> 'Cuvée Améthyste' Domaine Levet - Côtes du Rhône			62,00 €
AOC <b>Irancy</b> Domaine des remparts - Bourgogne			35,00 €
AOC <b>Pinot Noir</b> Château d'Étroyes - Bourgogne	5,80 €	25,00 €	30,00 €
AOP <b>Hautes Côtes de Beaune</b> 'Vieilles Vignes' Domaine Cordonnier - Bourgogne		29,00 €	35,00 €
AOC <b>Gevrey Chambertin</b> Domaine Huguenot - Bourgogne			55,00 €
AOP <b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> 'Les Gravières' Domaine Audebert - Loire		19,00 €	26,00 €
AOC <b>Juliéas</b> 'Côtes de Bessay' Domaine Hamet Spay - Beaujolais	4,80 €		27,00 €
AOC <b>Saint Julien</b> Aspirant de Beychevelle - Bordeaux			60,00 €
AOC <b>Puisseguin Saint-Émilion</b> Château de Boissac La Millerie - Bordeaux		28,00 €	36,00 €

### Vin de L'Atelier

	Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOP <b>Côtes du Rhône Rouge</b> 'L'atelier du boeuf' Cellier des Chartroux - Côtes du Rhône	4,50 €		19,00 €

## Assiette apéritive

9,80 €

A partager ou seul... assortiment de charcuteries

### Apéritifs

<b>Coupe de Champagne</b> Jaillant Brut 12 cl	7,50 €
Jaillant Brut Rosé 12 cl	8,00 €
<b>Kir Royal</b> 12 cl	7,50 €
<b>Kir Aligoté</b> 12 cl	4,50 €
<b>Ricard</b> 2 cl	3,50 €
<b>Porto</b> Sandeman Ruby 5 cl	3,50 €
<b>Martini</b> Blanc, Rouge 4 cl	3,50 €

### Cocktails avec alcool

<b>Apérol Spritz</b> 15 cl	7,50 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
<b>Mojito</b> 15 cl	7,50 €
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonade, eau pétillante	
<b>Pina Colada</b> 20 cl	7,50 €
Jus d'annas, jus de coco, rhum, sorbet coco mixé	
<b>Sex on the beach</b> 20 cl	7,50 €
Vodka, crème de pêche, jus d'annanas, jus de cranberries	

### Cocktails sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> 20 cl	5,70 €
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, limonade	
<b>Virgin Colada</b> 20 cl	5,70 €
Jus d'annas, jus de coco, sorbet coco mixé	
<b>Virgin Sex on the beach</b> 20 cl	5,70 €
Jus d'annanas, jus de cranberries, sirop de pêche	
<b>Summer</b> 20 cl	5,70 €
Jus de citron, orange, ananas, limonade, sirop de grenadine	

### Digestifs

<b>Cognac</b> Larsen VSOP 4 cl	7,50 €
<b>Prunelle de Troyes</b> 4 cl	7,50 €
<b>Get 27</b> 4 cl	6,50 €
<b>Liqueur Poire</b> Belle-Poire 4 cl	7,00 €
<b>Calvados</b> Avallen 4 cl	7,00 €
<b>Bailey's</b> 4 cl	6,50 €
<b>Cointreau</b> 4 cl	7,50 €

### Whiskies/Rhum

<b>Whisky</b> Clan Campbell 4 cl	5,50 €
Suppl. Coca Cola ou Limonade	1,50 €
<b>Chivas Regal</b> 12 ans 4 cl	8,00 €
<b>Whisky</b> Irlandais HYDE N°4 4 cl	8,00 €
<b>Whisky</b> Japonais SHINOBU 4 cl	9,00 €
<b>Rhum</b> Don Papa Baroko 4 cl	7,50 €

### Champagnes

<b>Brut</b> Jaillant 75 cl	35,00 €
<b>Brut</b> Rosé Jaillant 75 cl	39,00 €
<b>Brut</b> Blc de Blancs Jaillant 75 cl	39,00 €
<b>Brut</b> Taittinger 75 cl	59,00 €
<b>Brut</b> Ruinart 75 cl	89,00 €

### Bières

	25 cl	50 cl
<b>Pressions</b>		
<b>1664</b>	3,60 €	7,00 €
<b>Grimbergen Blonde</b>	4,20 €	7,90 €
<b>Bière du moment</b>	4,30 €	8,20 €
<b>Panaché</b>	3,70 €	7,30 €
<b>Monaco</b>	3,90 €	7,50 €
<b>Picon Bière</b>	4,50 €	7,90 €

### Bières Bouteilles Artisanales

<b>Ambrée</b> Tête de Chou 33 cl	6,00 €
<b>Fruitée Red Alert</b> 33 cl	6,00 €
<b>Bière Bouteille Sans Alcool</b>	
<b>Heineken 0.0</b> 33 cl	4,50 €

### Softs

<b>Coca Cola</b> Classique, Zéro 33 cl	3,60 €
<b>Lipton Ice Tea</b> 25 cl	3,40 €
<b>Orangina</b> 25 cl	3,60 €
<b>Schweppes</b> Tonic ou Agrum' 25 cl	3,60 €
<b>Jus de Fruit</b> 25 cl	3,60 €
<b>Diabolo</b>	3,00 €
<b>Sirop à l'eau</b>	2,00 €

### Eaux

	33 cl	50 cl	100 cl
<b>Perrier</b>	3,60 €		
<b>Vittel</b>	3,10 €	4,20 €	
<b>San Pellegrino</b>	3,10 €	4,20 €	

### Boissons chaudes

<b>Café illy</b>	2,50 €
<b>Café Long / Double illy</b>	3,00 € / 4,00 €
<b>Café Noisette illy</b>	2,70 €
<b>Cappuccino façon viennois</b>	4,00 €
<b>Décaféiné</b>	2,50 €
<b>Irish Coffee</b>	8,50 €
<b>Thés et infusions</b>	3,50 €
Camomille, Fruits Rouges, BB Detox, Darjeeling, Detox, Earl Grey, Thé Vert, Menthe, Verveine	

# ATELIER DU BOEUF®

## CARTE

# Notre formule *Unique* 19,80€

Avec notre **salade** assaisonnée, vinaigrette maison, noix et **un plat au choix**

En accompagnement de notre salade, **NOS ENTRÉES BISTRO** <sup>Suppl. +4,50 €</sup>  
**Terrine maison et ses cornichons** ou **Oeufs mayonnaise** ou **Assiette de charcuteries**

## NOTRE SPÉCIALITÉ

**CONTRE-FILET DE CHAROLAIS TRANCHÉ** env. 200 g  
servi avec notre **SAUCE SECRÈTE**, pommes frites allumettes maison

OU

### NOS BURGERS (steak env. 150gr)

#### L'INCONTOURNABLE

Son steak haché frais Charolais, cheddar et sa sauce barbecue maison, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

#### L'ORIGINAL

Son steak haché frais Charolais, fromage de chèvre, poivrons grillés, chorizo, miel et sa sauce pesto rouge maison, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

#### LE TOUT SCHUSS RACLETTE

Son steak haché frais Charolais, fromage à raclette affineur du chef, coppa, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

#### LE VÉGÉ

Son steak végétal env. 110 g, pesto rouge, salade roquette, tomates, oignons, pommes frites allumettes maison

OU

### NOS TATAKIS « Plus crus que cuits » env. 200 g

#### DE BOEUF MARINÉ TÉRIAKI, SOJA, ROULÉ DANS LE SÉSAME

Boeuf Charolais saisi à la plancha  
pommes frites allumettes maison

#### DE FILET DE SAUMON PREMIUM MARINÉ YUZU, VINAIGRE DE RIZ, SOJA

Saumon saisi, roulé dans le sésame et servi avec sa sauce Thaï, un quartier de citron et son riz pilaf

OU

### ENVIE D'AUTRE CHOSE ?

#### BROCHETTES DE POULET AU THYM, POITRINE FUMÉE ET OIGNONS

**FRITS** servies avec notre **sauce secrète**, pommes frites allumettes maison

#### DUO DE BROCHETTES BOEUF CHAROLAIS & GAMBAS, SAUCE THAÏ MAISON

graines de sésame, pommes frites allumettes maison ou riz pilaf

#### PAVÉ DE SAUMON PREMIUM

cuit à la vapeur, servi avec son beurre blanc et son riz pilaf

XXL (+8€)

Suppl. +4,50 €

Envie de + de viande (env. 100 g) +8,90 €

Envie de + de viande (env. 90 g) +8,90 €

Suppl. +12,00 €

### NOS TARTARES AU COUTEAU env. 180 g

#### LE TRADITIONNEL

Boeuf Charolais cru assaisonné par nos soins  
pommes frites allumettes maison

#### L'ALLER-RETOUR

Boeuf Charolais cru snacké à la plancha, tabasco et sauce Worcester, câpres, persil, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

#### L'AUDACIEUX

Boeuf Charolais préparé au piment d'Espelette et avocat, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

#### L'ITALIEN

Boeuf Charolais cru assaisonné par nos soins, coppa, jambon fumé, parmesan, salade, tomates confites, oignons, cornichons, pommes frites allumettes maison

OU

### NOTRE ENTRECÔTE env. 350 g

#### SELON ARRIVAGE : LIMOUSINE, SALERS OU AUBRAC...

servie avec notre **sauce secrète**, pommes frites allumettes maison

## Nos Découvertes

Avec notre salade assaisonnée, vinaigrette maison et noix  
servies avec des pommes frites allumettes maison

### VIANDES MATURÉES ET AFFINÉES +/- 60 JOURS

#### RACE À VIANDE IRISH HEREFORD PRIME

selection Jean DENAUX (89 - Sens)



COEUR D'ALOYAU env. 250 g

34,90 €

CÔTE DE BOEUF env. 400 g

49,80 €

## ON N'OUBLIE PERSONNE

### SALADE CÉSAR

14,90 €

salade romaine, blancs de volaille, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César

### MENU ENFANT (-12 ans)

9,50 €

1 **soda** ou **jus de fruits** au choix

+ **Steak haché** frais de Charolais

ou **Aiguillettes de poulet panées** aux corn flakes

servi avec nos pommes **frites allumettes maison**

+ Coupe de **glace 2 boules** au choix et **chantilly onctueuse** maison

## MIDI EXPRESS 16,90€

salade de bienvenue

+ plat du jour

+ dessert du jour

uniquement les midis du lundi au vendredi - hors jours fériés

## NOS DESSERTS MAISON

**TARTE TATIN** servie tiède avec sa crème fraîche 7,60 €

**DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & NOIR** 7,60 €

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON** 7,60 €

**TIRAMISU** crème montée mascarpone et Marsala 7,60 €

**PROFITEROLES** 7,60 €

ses 3 choux garnis de glace vanille à arroser de sauce chocolat noir

**BABA AU RHUM ARRANGÉ PASSION & ANANAS** 7,60 €

chantilly onctueuse maison

**DESSERT AUX FRUITS** 7,60 €

**CAFÉ OU THÉ OU DÉCA GOURMAND** 7,60 €

avec ses 4 gourmandises du moment

## NOS GLACES ARTISANALES

**DAME BLANCHE** 7,20 €

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly onctueuse maison

**CAFÉ OU CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 7,20 €

3 boules de glace, nappage et chantilly onctueuse maison

**UNE BOULE DE GLACE** 2,60 €

**COUPE 2 BOULES** au choix 4,80 €

**COUPE 3 BOULES** au choix 6,20 €

+ **TOPPING** caramel, chocolat, café ou gianduja 1,00 €

+ **CHANTILLY MAISON** 1,00 €

**CRÈMES GLACÉES** : vanille, chocolat noir, café, pistache, rhum raisin, caramel au beurre salé

**SORBETS** : fraise, framboise, mangue, citron jaune, fruits de la passion, coco

**AUTRES ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES AVEC NOS PLATS : RIZ PILAF, HARICOTS VERTS, PURÉE MAISON**

Tous nos produits sont frais et peuvent être amenés à être en rupture occasionnellement.