
Menu / Carte

Première assiette 10.00 €

Le Buffet des hors d'oeuvre à volonté 13.50 €
Hors d'oeuvre buffet

L'entrée du moment à découvrir sur l'ardoise 10.00 €
Starter of the day as displayed on the board

Velouté d'endives aux Maroilles de la ferme du Pont des loups et croûtons
Cream of endives with Maroilles farm «du pont des Loups» and croutons

Cocotte de six escargots de bourgogne à la crème d'ail, crumble d'herbes fraîches
Casserole with six snails of Bourgogne, garlic cream and crumble of fresh herbs

Salade Caesar, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan
Caesar salad : chicken breast with croutons, parmesan shavings

Deuxième assiette 18.00 €

Risotto de confit de canard à l'huile de truffe et aux cèpes + 4 €
Risotto of duck confit with truffle oil and ceps + €4

Un beau pavé de rumsteack blanc bleu env.250g grillé sauce aux poivres
Beautiful sirloin steak (250gr) grilled, pepper sauce

Fricassée de pintade fermière aux champignons des bois
Fricassee of range guinea fowl with wild mushrooms

Tartare de bœuf limousin préparé par nos soins, classique ou snacké,
frites à la brûle doigts
Freshly prepared steak tartare of Limousin beef, served either traditionally or lightly seared, french fries

Salade Caesar grand format, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan
Large Caesar salad : chicken breast with croutons, parmesan shavings

Le burger de L'Atelier 117, viande de boeuf hachée, Comté, roquette, tomates
Atelier 117 burger, minced beef meat, Comté (cheese), rocket salad, tomatoes

Rognons de veau flambés au porto, écrasé de pommes de terre
à la moutarde ancienne
Veal kidneys flambé in port wine, mashed potatoes with grain mustard

Pot au feu de saumon, cabillaud et moules, ravioles et émulsion de salicornes
Pot au feu of salmon, cod and mussels, ravioli and emulsion of samphire

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise 15.00 €
Dish of the moment as displayed on the board

Troisième assiette 10.00 €

Le buffet des desserts à volonté
Desserts buffet

Profiterole maison, glace vanille bourbon, chocolat chaud, chantilly
A big Profiterole with Bourbon vanilla ice, hot chocolate, whipped cream

Café ou thé gourmand
Assortment of mini pastries with coffee or tea

2 assiettes 28.00 €

Entrée au choix + Plat au choix
ou Plat au choix + Dessert au choix

*Starter at choice + Main course at choice
or Main course at choice + Dessert at choice*

3 assiettes 32.00 €

Entrée au choix + Plat au choix
+ Dessert au choix

*Starter at choice + Main course at choice
+ Dessert at choice*

Menu tout buffet 19.00 €

Buffet des entrées à volonté
+ Buffet des desserts à volonté

*Buffet of hors d'oeuvre
+ Dessert buffet*

Menu enfant 8.50 €

-12 ans

Buffet des hors d'oeuvres
+ steak haché ou nuggets + 1 boisson

*Hors d'oeuvre buffet + Minced steak
or nuggets + Drink at choice*