



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT* 50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 65 €

LES ENTRÉES – STARTERS

✓ **Le poireau fondant, vinaigrette à la truffe**
Leeks with truffle vinaigrette

✓ **Le gaspacho de tomates et melon, tartine de burratina au basilic**
Tomato and melon gazpacho, burratina toast with basil

Les crevettes marinées au citron, pomme grenade, crémeux d'avocat
Lemon marinated shrimps, pomegranate, creamy avocado

Les ravioles de volaille aux légumes sautés, bouillon parfumé à la citronnelle
Chicken dumplings, sauteed vegetables, lemongrass infused broth

LES PLATS – MAIN COURSES

✓ **Le risotto crémeux aux champignons**
Creamy risotto with mushrooms

Supplément Saint-Jacques rôties / Add roasted scallops + 10 €

Le poisson du jour, tomates cuisinées aux olives Taggiasche
Catch of the day, tomatoes and Taggiasche olives

Le quasi de veau, échalotes rôties au Comté, condiment de tomates confites
Rump of veal, roasted shallots with Comté, candied tomatoes

LES DESSERTS – DESSERTS


La sélection de desserts Boutique
Pick your dessert from our Boutique selection


✓ Plat végétarien // Vegetarian dish

*STARTER + MAIN COURSE // MAIN COURSE + DESSERT 50 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 65 €



LES ENTRÉES – STARTERS À LA CARTE

-  **Le gaspacho de tomates et melon, tartine de burratina au basilic** 28 €
Tomato and melon gazpacho, burratina toast with basil

-  **Le poireau fondant, vinaigrette à la truffe** 27 €
Leeks with truffle vinaigrette

- Le poulpe grillée, déclinaison de betteraves** 32 €
Grilled octopus, beetroots

- Les crevettes marinées au citron, pomme grenade, crémeux d'avocat** 28 €
Lemon marinated shrimps, pomegranate, creamy avocado

- Le tataki de thon, poivrons en vinaigrette** 32 €
Tuna tataki, peppers


- Les ravioles de volaille aux légumes sautés, bouillon parfumé à la citronnelle** 25 €
Chicken dumplings, sauteed vegetables, lemongrass infused broth

- La classique salade César** 32 €
Classic Caesar salad

 Plat végétarien // Vegetarian dish



LES PLATS – MAIN COURSES À LA CARTE

 Le risotto crémeux aux champignons <i>Creamy risotto with mushrooms</i>	35 €
Supplément Saint-Jacques rôties / Add roasted scallops	+ 10 €

Le poisson du jour, tomates cuisinées aux olives Taggiasche <i>Catch of the day, tomatoes and Taggiasche olives</i>	38 €

Le quasi de veau, échalotes rôties au Comté, condiment de tomates confites <i>Rump of veal, roasted shallots with Comté, candied tomatoes</i>	36 €

Le burger de bœuf, oignons caramélisés, frites <i>Beef burger, caramelized onions, French fries</i>	38 €

La pièce du boucher, sauce béarnaise, pomme purée <i>Cut of meat, béarnaise sauce, mashed potatoes</i>	PM €

Les spaghettis langouste <i>Lobster spaghetti</i>	55 €

La langouste entière, frites <i>Lobster, French fries</i>	14 €/ 100gr

 Plat végétarien // Vegetarian dish



LES À COTÉS

La purée de Joël Robuchon	8 €
<i>Joël Robuchon's signature mashed potatoes</i>	

L'assiette de frites	8 €
<i>French Fries</i>	

La salade	8 €
<i>Salad with greens</i>	

La poêlée de légumes	8 €
<i>Pan roasted vegetables</i>	

LES DESSERTS – DESSERTS

La sélection de desserts boutique	15 €
<i>Boutique dessert selection</i>	

Notre Moka et ses douceurs	15 €
<i>Moka and sweets</i>	

L'assiette de fruits	45 €
<i>Fruit plate</i>	



LES COCKTAILS

L'Atelier Signature (Sparkling & Fresh) <i>Perrier-Jouët Brut Champagne, Peach Liqueur, Peach Jam, Lime Juice</i> <i>(Rose Champagne Option 25 €)</i> ----	22 €
Italicus Spritz (Fresh & Aromatic) <i>Italicus, Prosecco, Soda Water</i> ----	20 €
Dolce Vita (Citrus & Floral) <i>Gin Citadelle, Italicus, Lime Juice, Fresh Cucumber, Amarena Syrup, Soda water</i> ----	18 €
Vodoudou (Fresh & Mellow) <i>JM Terroir Volcanique, China China, Mahana Falernum, Lime Juice, Mango Juice</i> ----	18 €
Ti Vieux (Strong & Sweet) <i>Canne Bleue Vieux Rhum Clément, Marie-Galante Sugar, Lime</i> ----	16 €
Ti Blanc (Strong & Sweet) <i>Canne Bleue Rhum Clément, Marie-Galante Sugar, Lime</i> ----	14 €
Virgin Sons (Fresh & Spicy) <i>Fresh mint, Lime, Pear syrup, Ginger Beer</i> ----	12 €
L'Atelier Virgin (Fresh & Sparkling) <i>Peach Jam, Lime Juice, Fresh Mint, French bloom</i>	14 €