

# L'ATELIER

TARTE FINE	L'ENTRÉE	LA SPÉCIALITÉ	LA TERRE	LE FROMAGE	LA GLACE
<b>TRADITIONNELLE</b> <i>Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons</i> 10€	<b>FOUILLIS DE SALADES</b> 5€	<b>FONDUE SAVOYARDE</b> AUX TROIS FROMAGES <i>Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade.</i> 23€ /personne (min 2)	<b>CARPACCIO DE BŒUF XL</b> <i>aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites</i> 18€	<b>ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION</b> 10€	<b>CARAMÉLIA</b> <i>Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly</i> 9€
<b>SAVOYARDE</b> <i>Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons et reblochon.</i> 12€	<b>RILLETTE DE CABILLAUD</b> <i>Façon Grenobloise</i> 12€	<b>LA MATOUILLE</b> <i>Plat traditionnel composé d'une Tome des Bauges fondue passé au four, inséré d'ail et arrosé de vin blanc de Savoie. Fouillis de salade, charcuterie, pomme de terre vapeur.</i> 27€	<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b> <i>cru ou aller et retour, fouillis de salades et frites</i> 21€	<b>FAISSELLE</b> NATURE 6€   CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES 7€	<b>MARAÎCHERS</b> <i>Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly</i> 9€
<b>BIQUETTE</b> <i>Crème fraîche et fromage blanc, chèvre, roquette, noix et miel</i> 12€	<b>CUISSES DE GRENOUILLES</b> <i>au beurre persillé</i> 14€	<b>TARTIFLETTE AU REBLOCHON</b> <i>Pomme de terre, lardon, crème, reblochon, fouillis de salade.</i> 18€	<b>MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO</b> <i>aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites</i> 25€	<b>LE SUCRE</b>	<b>DAME BLANCHE</b> <i>Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly</i> 9€
<b>ITALIENNE</b> <i>Crème fraîche et fromage blanc, jambon blanc, roquette, burrata et huile de truffe</i> 16€	<b>LA SALADE</b>	<b>TRADITIONNELS DIOTS AU VIN BLANC</b> <i>polenta moelleuse à la Tome de Savoie.</i> 18€	<b>PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ</b> <i>crémé au poivre vert et whisky ou sauce au bleu, frites</i> 25€	<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 10€	<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> <i>Glace, sauce, chantilly</i> 9€
<b>PLANCHES À PARTAGER</b>	<b>CRUSTILLANT DE REBLOCHON</b> <i>pomme et fouillis de salades</i> 18€	<b>L'EAU</b>	<b>BURGER SAVOYARD</b> <i>steak haché, oignons confit, tomate, salade, sauce parfumé à la truffe, Beaufort, poitrine grillée, frites</i> 21€	<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 10€	<b>MONT BLANC</b> <i>Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly</i> 9€
<b>ASSIETTE DE COCHONNAILLES À GRIGNOTER</b> 14€	<b>SALADE SAVOYARDE</b> <i>Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf mollet, beaufort</i> 19€	<b>FILET D'OMBLE CHEVALIER</b> <i>légumes du moment et crème de Roussette</i> 27€	<b>SUPRÊME DE POULET</b> <i>farci aux diots et meule de Savoie, purée maison à la mascarpone et jus au romarin</i> 22€	<b>TIRAMISU AUX MARRONS</b> 9€	<b>GÉNÉRAL</b> <i>Glace vanille, Whisky</i> 10€
<b>ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES À GRIGNOTER</b> 16€	<b>SALADE CÉSAR</b> <i>Salade, poulet croustillant, œuf dur, tomate, croûtons et parmesan</i> 19€	<b>SAUMON CUIT À LA PLANCHA</b> <i>purée maison à la mascarpone et légumes</i> 24€	<b>RISOTTO CRÉMEUX</b> <i>lié au parmesan et jambon cru Savoie</i> 19€	<b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> <i>cœur coulant et glace vanille macadamia</i> 9€	<b>COLONEL</b> <i>Sorbet citron, vodka</i> 10€
			<b>SUGGESTION DU MOMENT</b> <i>(Voir l'ardoise)</i>	<b>POIRE POCHÉE</b> <i>à la vanille, craquant et glace caramel</i> 9€	<b>NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES</b> CRÈME GLACÉE <i>vanille, vanille macadamia, chocolat, café, caramel, marron, rhum raisin</i> SORBET <i>fraise, framboise, myrtilles, citron</i> Glace : La boule, 3€ Supplément chantilly, 1€

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI  
*Hors jours fériés.*



## MENU DU MIDI

ENTRÉE + PLAT  
 OU  
 PLAT + DESSERT  


---

 21€

ENTRÉE + PLAT  
 +  
 DESSERT  


---

 25€

---

### ENTRÉE

Entrée du jour (Voir l'ardoise)  
 Rillettes de cabillaud façon Grenobloise  
 L'œuf champêtre mollet, potiron et capuccino noisette, jambon cru  
 Croustillant de Reblochon, pomme et fouillis de salades

### PLAT

Plat du jour (Voir l'ardoise)  
 Risotto crémeux lié au parmesan et jambon cru Savoie  
 Tartiflette au Reblochon Pomme de terre, lardon, crème, reblochon, fouillis de salade  
 Traditionnel diots au vin blanc, polenta moelleuse à la Tome de Savoie

### DESSERT

Dessert du jour (Voir l'ardoise)  
 Faisselle crème ou coulis de fruits rouge  
 Crème brûlée à la cassonade  
 Glace 2 boules

## VINS AU VERRE

	12.5CL
Apremont « Clos Saint-André » Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6€
Roussette Altesse Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50€
Pakhus « Doux & Fruité » VDF Domaine Philippe & Sylvain Ravier	7€
« Grand Ardèche » chardonnay IGP Louis Latour	7,50€
Côtes du Rhône « Réserve » Château Mont-Redon	6,50€
Mondeuse Cru Saint Jean de la Porte Domaine Grisard	6,50€
Pinot Noir <b>BIO</b> « La Récamière » Bugey Domaine Monin	7€
Crozes-Hermitage <b>BIO</b> « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné	8€

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo   33CL	4,50€
Orangina, Fuze tea, Schweppes, Schweppes Agrum*   25CL	4,50€
San Bitter   10CL	4€

## BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2€
Double expresso	3,60€
Noisette	2,20€
Thé, Infusion	3€
Chocolat	3,50€
Chocolat viennois	4€
Cappuccino	4€
Irish Coffee <i>Whisky 4cl, sucre de canne, café, chantilly</i>	11€

## MENU ENFANT

*Steak haché frais pur boeuf, pommes frites*  
 OU  
*Pêche du marché, riz*

---

*Crème brûlée à la cassonade*  
 OU  
*Coupe de glace 2 boules*  
 OU  
 Faisselle

---

*Soda ou jus de fruit*  
 14€

TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.