

CARTE

DE

L'ATELIER

APÉRITIF À partager... ou pas!!

SAUCISSON ENTIER

250 g, artisanal au piment d'Espelette,
Servi avec beurre, cornichons et pain frais.

13 €

RILLETTES DE POISSON FRAIS

(Selon arrivage) crémeuses, aromatisées
au combava et ses toasts de pain grillés.

14 €

ENTRÉES

POISSON FUMÉ ARTISANAL

Poisson de nos côtes péché et fumé artisanalement
par Yves, pain brioché grillé, sauce tartare péi et
herbes fraîches au citron caviar.

20 €

MARBRÉ DE FOIE GRAS IGP

au vieux rhum et à la vanille péi, confiture d'ananas
Victoria maison et toasts briochés grillés.

22 €

ŒUF MEURETTE

Œuf en meurette, sauce vin rouge, boucané de volaille
de la maison Apaya, champignons et carottes persillées.

18 €

CÔTÉ FRAÎCHEUR

CEVICHE DE POISSON FRAIS

Et sa marinade aux agrumes, panaché de légumes
croquants, servi avec des frites fraîches.

27 €

TATAKI DE BŒUF

Façon César, crème d'anchois, parmesan, câpres
fraîches, lit de roquette, servi avec frites fraîches

26 €

SALADE DE PALMISTE ROYAL

Palmiste de Ste Rose, sur un carpaccio de Zourite
et sa marinade aux agrumes et aux baies roses.

26 €

VÉGÉTARIEN

RISOTTO DE CROZETS

De Savoie au parmesan, shitaké et épinards, gel de
tamarin et zests de citron jaune.

26 €

VELOUTÉ DE CURRY THAÏ

Au lait de coco, légumes croquants, riz basmati
parfumé, éclat de cacahuètes torréfiées.

25 €

SALADE ITALIENNE

Burrata crémeuse et son pesto de basilic, tomates
anciennes, pignons de pins grillés et copeaux de
parmesan.

25 €

VIANDES

LA BELLE ENTRECÔTE

Entrecôte maturée 14 jours, grillée et laquée
à l'huile de truffe, purée de pomme de terre
d'exception et son mesclun de jeunes pousses.

29 €

SUPRÊME DE VOLAILLE

Volaille péi rôti, jus de cuisson à la vanille, polenta
crémeuse et petits légumes glacés au beurre de
curcuma persillé.

26 €

JOUES DE PORC CONFITES

Aux saveurs d'outre mer, jus de cuisson relevé au
cacao, mousseline de patates douces au lait de coco
et ananas rôti au piment séché.

27 €

POISSONS

MI CUIT DE THON ROUGE

Sauce vierge aux tomates cerises et cotomili,
fraicheur de fenouil au citron, mousseline de
courges butternut rôties.

27 €

ZOURITE MARINÉ ET GRILLÉ

Jus de langoustes des terres australes, purée de
palmiste frais, brèdes du moment braisées aux épices.

29 €

BOUILLABAISSE

D'un retour de pêche, soupe de poissons aux
pommes de terre, fenouils et carottes, accompagnés
de croûtons, rouille et emmental.

28 €

CARTE DE L'ATELIER

MENU ENFANT (-12 ans) 15 €

- Eau, sirop à l'eau ou jus de fruits.
- **Suprême de poulet rôti** façon grand mère, frites fraîches et ketchup maison.
OU
- **Fish & chips** d'espadon, frites fraîches et mayonnaise maison.
- Boule de glace. Parfums au choix.

GLACES

Parfums au choix selon disponibilité:

Vanille-chocolat-caramel beurre salé-pistache-coco-tangor-citron-mangue-passion-fraise-framboise-goyavier-letchi-café

UNE BOULE	2,5 €
DEUX BOULES	4,5 €
TROIS BOULES	6 €
Supplément chantilly, coulis ...	1 €

DESSERTS

LE BANANA 10 €
Banane croustillante et sa sauce au chocolat maison, glace à la fraise et chantilly à la vanille.

LE FLAMBOYANT 12 €
Rose des sables au chocolat blanc, sorbet goyavier, fruits rouges frais, chantilly et zests de citron jaune.

LE TROPICAL 11 €
Panacotta au lait de coco, crumble à la cannelle, ananas flambés aux vieux rhum, sorbet ananas et zest de citron vert.

LE CACAO 11 €
Cœur coulant au chocolat noir, glace chocolat blanc, croquant de chocolat gianduja, chantilly et grué de cacao.

L'AFFOGATO 8 €
Ristretto, glace vanille, chantilly et poudre de cacao.

LE PETIT DÉJEUNER

LA BRIOCHE 12 €
Part de brioche servie avec de la confiture péi, une boisson chaude au choix (hors double expresso...) et un jus de fruits frais.

Part de brioche et confiture 5 €
Supplément Nutella 1 €

ATELIER
DES
FRÈRES