

Les Entrées

	€
Rillettes de volaille au romarin et citron confit	12
Samossa de Sainte Maure, méli mélo de salade	15
Tranches de saumon fumée, pain tiède aux algues	15
Assiette de charcuterie ibérique et condiments variés	16
Pour les plus gourmands :	
Quiche à la viande de grison	12
Tartine Club façon Pléiades	15

Les Poissons

	€
Sole meunière pistache	28
Fricassée de morue	18
Daurade cuite à la vapeur de citronnelle minute	22
Filet de Bar avec écailles de courgettes	24
Nos poissons sont accompagnés de risotto à la provençale et de légumes variés	

Les Viandes

	€
L'incontournable entrecôte (350g) (<i>origine : Blonde d'aquitaine Fr</i>), frites maison taillées au couteau et sauce béarnaise maison	23
Joue de bœuf braisée, purée rustique	19
Côte de Cochon Fermière , farçons de choux	29
Côte d'agneau et son écrasé de pommes de terre	24
Brochette de veau fermier de Corrèze et chorizo flambé minute, Grosses frites sauce chorizo	29
Le vrai Waterzooi Gantois (suprême de poulet, pommes de terre rattes, julienne de légumes et bouillon de volaille crémeux)	15

Les Pâtes

	€
Penne tomate, basilic et ail	12
Penne aux pleurotes	14
Gnocchi maison mozzarella fumée et aubergine	12

Moules en cocotte

16€

Préparées selon votre envie et servies avec ses frites fraîches

- Marinière
- Moules à la provençale
- Pléiades (échalotes, persil frais, vin blanc, crème et ail)



L'Atelier

tel: 01.60.66.40.25

Les Fromages et les Desserts

	€
Trio de fromages affinés de la maison Barthelemy-Goursat	7
Gaufre à la Bière multi-saveurs	7
Gratin de framboises et sa glace bulgare	8
Carpaccio d'ananas façon créole	8
Duo de chocolat	7
Crèmes brûlées, rêve d'enfance	8
Mille feuilles de fraise et sorbet fraise	8
Pêche ou fraise façon melba	8
Coupe glacée au chocolat	8
Coupe de fraises fraîches	8
Café gourmand	7
Gaspacho de fruits rouges et sorbet menthe	8
Glaces et sorbets 3 boules <i>Glaces: Irish coffee, vanille, bulgare, chocolat, praliné</i> <i>Sorbets: Passion, framboise, fraise, citron vert, pomme verte</i>	6