Notre Cave

Selection de viticulteurs indépendants par l'Atelier du Boeuf

Blanc

		Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOC	**Chardonnay** *'Les Champs de la Croix' Domaine du Four Bassot - Bourgogne*			**38,00 €**
AOC	**Chablis** *Domaine Hamelin - Bourgogne*	**7,80 €**		**39,00 €**
AOC	**Petit Chablis** *Domaine Hamelin - Bourgogne*		**29,00 €**	
AOP	**Pouilly Fumé** *'Cuvée Traditionnelle' Domaine de Maltaverne - Loire*	**7,80 €**		**43,00 €**
IGP	**D'oc Moelleux** *'L'inédit' Domaine du Mas Neuf - Pays d'Oc*	**6,50 €**		**32,00 €**
AOC	**Puligny Montrachet** *Blancles Nosroyes - Domaine Fery - Bourgogne - 2020*			**145,00 €**

Rosé

		Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOP	**Côtes de Provence Sainte Victoire** *Provence*	**6,10 €**		**36,00 €**
AOP	**Faugères** *'Collection Grézan' - Languedoc*		**22,00 €**	**30,00 €**

Rouge

		Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOC	**Crozes Hermitage** *'Horizon' Domaine Boisseyt - Côtes du Rhône*	**7,80 €**		**39,00 €**
AOC	**Vacqueyras** *Domaine Alain Jaume - Côtes du Rhône*		**29,00 €**	**39,00 €**
AOC	**Irancy** *Domaine des remparts - Bourgogne*	**7,80 €**		**42,00 €**
AOP	**Hautes Côtes de Beaune** *'Vieilles Vignes' Domaine Cordonnier - Bourgogne*		**32,00 €**	**45,00 €**
AOC	**Saint-Romain** *Domaine Goichot - Bourgogne*			**59,00 €**
AOP	**Saint Nicolas de Bourgueil** *'Les Graviers' Domaine Audebert - Loire*		**22,00 €**	**30,00 €**
AOP	**Brouilly** *Domaine Ruet - Beaujolais*	**5,90 €**	**26,00 €**	**31,00 €**
AOC	**Juliénas** *'Côtes de Bessay' Domaine de la Cave Lamartine - Beaujolais*	**5,90 €**		**31,00 €**
AOC	**Puisseguin Saint-Émilion** *Château de Boissac La Millerie - Bordeaux*		**28,00 €**	**38,00 €**
AOC	**Ipsum Merlot** *Vignobles Siozard - Bordeaux*	**5,80 €**		**29,00 €**
AOC	**Margaux Sirène de Giscours** *Bordeaux - 2016*			**95,00 €**
AOC	**Saint Emilion Grand Cru** *Château Fombrauge - Bordeaux - 2019*			**95,00 €**
AOC	**Saint Julien** *Château Beychevelle - Bordeaux - 2019*			**195,00 €**
AOC	**Aloxe Corton 1er Cru** *Les Guérets - Domaine Fery - Bourgogne - 2020*			**140,00 €**
AOC	**Gevrey Chambertin 1er Cru** *Les Champeaux - Domaine Tortochot - Bourgogne - 2020*			**190,00 €**
AOC	**Corton Grand Cru** *Chaumes - Domaine Fery - Bourgogne - 2020*			**190,00 €**
AOC	**Chambolle Musigny** *Domaine Michel Magnien - Bourgogne - 2020*			**145,00 €**

Vin de L'Atelier

		Verre 12,5 cl	Btlle 50 cl	Btlle 75 cl
AOP	**Côtes du Rhône Rouge** *'L'atelier du boeuf' Cellier des Chartreux - Côtes du Rhône*	**5,10 €**		**24,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Planche apéritive — 12,00 €

A partager ou seul... *assortiment de charcuteries*

Apéritifs

Coupe de Champagne		
204 Lété Vautrain Brut 12 cl		**7,50 €**
Kir Royal *12 cl*		**7,50 €**
Kir Aligoté *12 cl*		**4,50 €**
Ricard *2 cl*		**3,50 €**
Porto *Sandeman Ruby 5 cl*		**3,50 €**
Martini *Blanc, Rouge 5 cl*		**3,50 €**
Ratafia de Champagne *8 cl*		**5,50 €**

Cocktails avec alcool

Cocktail du barman *20 cl*	**7,50 €**
Mojito *15 cl* *Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonade, eau pétillante*	**7,50 €**
Sex on the beach *20 cl* *Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberries*	**7,50 €**
Apérol Spritz *15 cl* *Apérol, Prosecco, eau gazeuse*	**7,50 €**
Piña Colada *20 cl* *Lait de coco, jus d'ananas, rhum*	**7,50 €**

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito *20 cl* *Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, limonade*	**5,70 €**
Virgin Sex on the beach *20 cl* *Jus d'ananas, jus de cranberries, sirop de pêche*	**5,70 €**
Virgin Piña Colada *20 cl* *Lait de coco, jus d'ananas*	**5,70 €**
Summer *20 cl* *Jus de citron, orange, ananas, limonade, sirop de grenadine*	**5,70 €**

Digestifs

Cognac *Larsen VSOP 4 cl*	**7,50 €**
Prunelle de Troyes *4 cl*	**7,50 €**
Get 27 *4 cl*	**6,50 €**
Liqueur Poire *Belle-Poire 4 cl*	**7,00 €**
Calvados *Avallen 4 cl*	**7,00 €**
Baileys *4 cl*	**6,50 €**
Cointreau *4 cl*	**7,50 €**

Whiskies/Rhum

Whisky *Clan Campbell 4 cl*	**5,50 €**
Suppl. Coca Cola ou Limonade	**1,50 €**
Chivas Regal *12 ans 4 cl*	**8,00 €**
Whisky *Irlandais HYDE N°4 4 cl*	**8,00 €**
Whisky *Japonais SHINOBU 4 cl*	**9,00 €**
Rhum *Don Papa Baroko 4 cl*	**7,50 €**

Champagnes

204 Lété Vautrain *Brut 75 cl*	**45,00 €**
Cheurlin Dangin *75 cl* *cuvée spéciale*	**65,00 €**
Veuve Cliquot *Brut 75 cl*	**89,00 €**

Bières

Pressions	*25 cl*	*50 cl*
1664	**3,60 €**	**7,00 €**
Grimbergen Blonde	**4,20 €**	**7,90 €**
Bière du moment	**4,30 €**	**8,20 €**
Panaché	**3,70 €**	**7,30 €**
Monaco	**3,90 €**	**7,50 €**
Picon Bière	**4,50 €**	**7,90 €**

Bières en bouteille	
Du moment *33 cl*	**6,50 €**
Desperados *33 cl*	**4,50 €**
Blanche des neiges *33 cl*	**4,50 €**

Softs

Coca Cola *33 cl* *Classique, Zéro, Cherry*	**3,80 €**
Lipton Ice Tea *25 cl*	**3,60 €**
Oasis Tropical *25 cl*	**3,80 €**
Orangina / Fanta orange *25 cl*	**3,80 €**
Schweppes *Tonic ou Agrum' 25 cl*	**3,80 €**
Jus de Fruit *25 cl*	**3,80 €**
Diabolo	**3,20 €**
Sirop à l'eau	**2,00 €**

Eaux

	33 cl	*50 cl*	*100 cl*
Perrier	**3,60 €**		
Vittel		**3,10 €**	**4,20 €**
San Pellegrino		**3,10 €**	**4,20 €**

Boissons chaudes

Café illy	**2,50 €**
Café Long / Double illy	**3,00 € / 4,00 €**
Café Noisette illy	**2,70 €**
Cappuccino façon viennois	**4,00 €**
Décaféïné	**2,50 €**
Irish Coffee	**8,50 €**
Thés et infusions *Camomille, Fruits Rouges, BB Detox, Darjeeling, Detox, Earl Grey, Thé Vert Menthe, Verveine*	**3,50 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ATELIER DU BŒUF®

CARTE

Notre formule *Unique* 23,80 €

Avec notre **salade** assaisonnée, vinaigrette maison, noix et **un plat au choix**

NOS ENTRÉES BISTRO *Supplément de 4,90 €,* pour accompagner votre salade assaisonnée
6 escargots de Bourgogne ou **Terrine maison et ses cornichons** ou **Oeufs mayonnaise** ou **Assiette de charcuteries**

Choisissez votre plat compris dans la formule

NOTRE SPÉCIALITÉ

CONTRE-FILET TRANCHÉ env. 200 g
servi avec notre **SAUCE SECRÈTE MAISON**,
pommes frites maison

Envie de + de viande env. 90 g +8,90 €

PAVÉ DE RUMSTEAK env. 200 g
servi avec **une sauce maison au choix**, pommes frites maison

ONGLET DE BOEUF env. 200 g
servi avec **une sauce maison au choix**, pommes frites maison

FILET DE BOEUF *Supplément de 8,90 €* env. 210 g
servi avec **une sauce maison au choix**, pommes frites maison

LA TRILOGIE DE BOEUF *Supplément de 8,90 €* env. 270 g
composée d'un **contre-filet**, d'un **pavé de rumsteak** & d'un **onglet**
servie avec **une sauce maison au choix**, pommes frites maison

ENTRECÔTE LIMOUSINE, SALERS OU AUBRAC... *Supplément de 12,00 €*
SELON ARRIVAGE env. 350 g
servie avec une **sauce maison au choix**, pommes frites maison

OU

NOS BURGERS steak haché frais env. 150 g

XXL (+9,50€)

L'INCONTOURNABLE
son steak haché frais, cheddar et notre sauce barbecue maison,
salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites maison

L'ORIGINAL
son steak haché frais, fromage de chèvre, poivrons grillés, chorizo, miel et notre sauce pesto rouge maison,
salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites maison

LE TOUT SCHUSS RACLETTE
son steak haché frais, fromage à raclette affineur du chef,
coppa, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites maison

OU

NOS TARTARES AU COUTEAU env. 180 g

Envie de + de viande env. 90 g +8,90 €

LE TRADITIONNEL
boeuf cru assaisonné au choix par nos soins
pommes frites maison

L'ALLER-RETOUR
boeuf cru assaisonné par nos soins et snacké à la plancha, tabasco et sauce Worcester,
câpres, persil, oignons, cornichons, pommes frites maison

L'ITALIEN
boeuf cru assaisonné par nos soins, coppa, jambon fumé, parmesan,
salade, oignons, cornichons, pommes frites maison

NOS TATAKIS *« Plus crus que cuits »* env. 200 g

DE BOEUF MARINÉ TÉRIAKI, SOJA, ROULÉ DANS LE SÉSAME
Boeuf saisi à la plancha, pommes frites maison

DE FILET DE SAUMON MARINÉ YUZU, VINAIGRE DE RIZ, SOJA
Saumon saisi, roulé dans le sésame et servi avec sa sauce Thaï, un quartier de citron et son riz pilaf

OU

ENVIE D'AUTRE CHOSE ?

ANDOUILLETTE AAAAA
servie avec **une sauce au Chaource**, pommes frites maison

CÔTE DE VEAU *Supplément de 8,90 €* env. 290 g
servie avec **une sauce maison au choix**, pommes frites maison

BROCHETTE DE POULET AU THYM, POITRINE FUMÉE ET OIGNONS FRITS
servie avec une sauce maison au choix, pommes frites maison

DUO DE BROCHETTES BOEUF & GAMBAS, AVEC NOTRE SAUCE THAÏ MAISON
graines de sésame, pommes frites maison ou riz pilaf

PAVÉ DE SAUMON PREMIUM
cuit à la vapeur & snacké, servi sur son lit de julienne de légumes, beurre blanc et son riz pilaf

Notre formule *Découverte* 49,80 €

Avec notre salade assaisonnée, vinaigrette maison et noix
servies avec des pommes frites maison

CÔTE DE BOEUF env. 400 g
MATURÉE ET AFFINÉE +/- 60 JOURS
RACE À VIANDE IRISH HEREFORD PRIME
selection Jean DENAUX (89 - Sens)

DENAUX VIANDES DE SÉLECTION

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (2ND GARNITURE + 3,00 €)
POMMES FRITES MAISON, RIZ PILAF, HARICOTS VERTS, PURÉE MAISON, TAGLIATELLES

SAUCES MAISON AU CHOIX
SAUCE SECRÈTE, POIVRE, ÉCHALOTE, THAÏ, BARBECUE, FROMAGÈRE, CHAOURCE

Tous nos produits sont frais et peuvent être amenés à être en rupture occasionnellement.

ON N'OUBLIE PERSONNE

LE BURGER VÉGÉ 18,90 €
Son steak végétal env. 110 g, pesto rouge,
salade, tomates, oignons, pommes frites maison

SALADE CÉSAR 18,90 €
Salade romaine, duo de volaille «blanc & croustillant», croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César

MENU ENFANT *(-12 ans)* 13,80 €
1 soda ou jus de fruits au choix
+ Steak haché frais
ou Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes
servis avec nos pommes **frites maison**
+ Coupe de **glace 2 boules** au choix
ou Chouquettes chantilly onctueuse maison

NOS FROMAGES

ASSIETTE DUO DE FROMAGES 7,90 €

NOS DESSERTS MAISON

TARTE TATIN servie tiède avec sa crème fraîche	7,90 €
DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & NOIR	7,90 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON	7,90 €
TIRAMISU crème montée mascarpone et Marsala	7,90 €
PROFITEROLES ses 3 choux garnis de glace vanille à arroser de sauce chocolat noir	7,90 €
BABA AU RHUM ARRANGÉ PASSION & ANANAS chantilly onctueuse maison	7,90 €
CAFÉ OU THÉ OU DÉCA GOURMAND avec ses 4 gourmandises du moment	7,90 €

NOS GLACES ARTISANALES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly onctueuse maison	7,90 €
CAFÉ OU CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules de glace, nappage et chantilly onctueuse maison	7,90 €
UNE BOULE DE GLACE	2,80 €
COUPE 2 BOULES au choix	4,90 €
COUPE 3 BOULES au choix	6,50 €
+ TOPPING caramel, chocolat, café ou gianduja	1,00 €
+ CHANTILLY MAISON	1,00 €

CRÈMES GLACÉES : vanille, chocolat noir, café, pistache, rhum raisin, caramel au beurre salé

SORBETS : fraise, framboise, mangue, citron jaune, fruits de la passion, coco