

Notre Cave

Selection de viticulteurs indépendants par l'Atelier du Boeuf

Blanc	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOC Bourgogne Chardonnay Château d'Étroyes - Bourgogne	6,90 €		38,00 €
AOC Chablis Vieilles vignes - Domaine Dampé - Bourgogne	6,80 €		38,00 €
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 Blancs Nosroyes - Domaine Fery - Bourgogne - 2020			145,00 €
Rosé	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 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	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOC Crozes Hermitage 'Signature' Domaine Michelas - Côtes du Rhône	7,80 €	32,00 €	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 Gravieres' Domaine Audebert - Loire	22,00 €		30,00 €
AOP Brouilly Domaine Ruet - Beaujolais	5,90 €	26,00 €	31,00 €
AOC Juliéna '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 Ipsium Merlot Vignobles Siozard - Bordeaux	5,80 €		29,00 €
AOC Margaux Sirène de Giscours Bordeaux - 2016			95,00 €
AOC Saint Emilion Grand Cru Château Fombrage - Bordeaux - 2019			95,00 €
AOC Saint Julien Château Beychevelle - Bordeaux - 2019			195,00 €
AOC Aloxe Corton 1^{er} Cru Les Guérets - Domaine Fery - Bourgogne - 2020			140,00 €
AOC Gevrey Chambertin 1^{er} 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	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOP Côtes du Rhône Rouge 'L'atelier du boeuf' Cellier des Chartreux - Côtes du Rhône	5,10 €		24,00 €

Planche apéritive

12,00 €

A partager ou seul... assortiment de charcuteries

Apéritifs

Coupe de Champagne Jaillant Brut 12 cl	7,50 €
Kir Royal 12 cl	7,50 €
Kir Alligoté 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 €

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 €
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

Jaillant Brut 75 cl	45,00 €
Jaillant Brut Rosé 75 cl	49,00 €
Gustave Eiffel Brut 75 cl	68,00 €
Brut Veuve Cliquot 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 Artisanales du moment

Bouteille 33 cl	6,50 €
------------------------	--------

Softs

Coca Cola Classique, Zéro 33 cl	3,80 €
Lipton Ice Tea 25 cl	3,60 €
Orangina 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 €
Décaféiné	2,50 €
Irish Coffee	8,50 €
Thés et infusions	3,50 €
Camomille, Fruits Rouges, BB Detox, Darjeeling, Detox, Earl Grey, Thé Vert, Menthe, Verveine	

ATELIER DU BOEUF®

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

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

ENTRECÔTE LIMOUSINE, SALERS OU AUBRAC... *Supplément de 12,00 €*
SELON ARRIVAGE env. 350 g
servie 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

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

OU

NOS BURGERS (steak env. 150gr)

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

LE TRADITIONNEL
Boeuf cru assaisonné 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, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites maison

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

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

XXL (+9,50€)

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

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 ?

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, servi avec son beurre blanc et son riz pilaf

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE + 3,00 €) :
POMMES FRITES MAISON, RIZ PILAF, HARICOTS VERTS, PURÉE MAISON

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

Nos Découvertes

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

VIANDES MATURÉES ET AFFINÉES +/- 60 JOURS
RACE À VIANDE IRISH HERFORD PRIME
selection Jean DENAUX (89 - Sens)



COEUR D'ALOYAU env. 250 g 36,90 €

CÔTE DE BOEUF env. 400 g 49,80 €

ON N'OUBLIE PERSONNE

LE BURGER VÉGÉ 17,90 €

Son steak végétal env. 110 g, pesto rouge,
salade, tomates, oignons, pommes frites maison

SALADE CÉSAR 16,90 €

Salade romaine, duo de volaille «blanc & croustillant», croûtons,
parmesan, tomates cerises, sauce César

MENU ENFANT (-12 ans) 12,00 €

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 5,90 €

NOS DESSERTS MAISON

TARTE TATIN servie tiède avec sa crème fraîche 7,60 €

DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & NOIR 7,60 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON 7,60 €

TIRAMISU crème montée mascarpone et Marsala 7,60 €

PROFITEROLES 7,60 €

ses 3 choux garnis de glace vanille à arroser de sauce chocolat noir

BABA AU RHUM ARRANGÉ PASSION & ANANAS 7,60 €

chantilly onctueuse maison

CAFÉ OU THÉ OU DÉCA GOURMAND 7,60 €

avec ses 4 gourmandises du moment

NOS GLACES ARTISANALES

DAME BLANCHE 7,90 €

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly onctueuse maison

CAFÉ OU CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,90 €

3 boules de glace, nappage et chantilly onctueuse maison

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