

Notre Cave

Selection de viticulteurs indépendants par l'Atelier du Boeuf

Vins Blancs

	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOC Bourgogne Chardonnay <i>Château d'Étroyes - Bourgogne</i>	6,80 €		34,00 €
AOC Chablis <i>Vieilles vignes - Domaine Dampé - Bourgogne</i>	6,80 €	29,00 €	39,00 €
AOP Pouilly Fumé <i>'Cuvée Traditionnelle' Domaine de Maltaverne - Loire</i>	7,60 €		43,00 €
IGP D'oc Moelleux <i>'L'inédit' Domaine du Mas Neuf - Pays d'Oc</i>	6,50 €		32,00 €

Vins Rosés

	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire <i>Provence</i>			39,00 €
AOP Faugères <i>'Collection Grézan' - Languedoc</i>	22,00 €	30,00 €	

Vins Rouges

	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOC Crozes Hermitage <i>'Signature' Domaine Michelas - Côtes du Rhône</i>	7,80 €	32,00 €	39,00 €
AOC Côte Rotie <i>'Cuvée Améthyste' Domaine Levat - Côtes du Rhône</i>			79,00 €
AOC Irancy <i>Domaine des remparts - Bourgogne</i>	7,80 €		36,00 €
AOP Hautes Côtes de Beaune <i>'Vieilles Vignes' Domaine Cordonnier - Bourgogne</i>		31,00 €	39,00 €
AOC Saint-Romain <i>Domaine Goïchot - Bourgogne</i>			69,00 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>'Les Graviers' Domaine Audebert - Loire</i>		21,00 €	29,00 €
AOP Brouilly <i>Domaine Ruet - Beaujolais</i>	5,90 €	26,00 €	31,00 €
AOC Juliéna <i>'Côtes de Bessay' Domaine de la Cave Lamartine - Beaujolais</i>	5,80 €		29,00 €
AOC Puisseguin Saint-Émilion <i>Château de Boissac La Millerie - Bordeaux</i>		28,00 €	38,00 €
AOC Ipsom Merlot <i>Vignobles Sizard - Bordeaux</i>	5,80 €		29,00 €

Vin de L'Atelier

	Verre 12,5 cl	Bille 50 cl	Bille 75 cl
AOP Côtes du Rhône Rouge <i>'L'atelier du boeuf' Cellier des Chartreux - Côtes du Rhône</i>	5,10 €		24,00 €

Assiette apéritive

9,80 €

A partager ou seul... assortiment de charcuteries

Apéritifs

Coupe de Champagne <i>Jaillant Brut 12 cl</i>	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	7,50 €
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonade, eau pétillante</i>	
Sex on the beach 20 cl	7,50 €
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberries</i>	
Apérol Spritz 15 cl	7,50 €
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito 20 cl	5,70 €
<i>Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, limonade</i>	
Virgin Sex on the beach 20 cl	5,70 €
<i>Jus d'ananas, jus de cranberries, sirop de pêche</i>	
Summer 20 cl	5,70 €
<i>Jus de citron, orange, ananas, limonade, sirop de grenadine</i>	

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 €
<i>Suppl. Coca Cola ou Limonade</i>	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

Brut Jaillant 75 cl	45,00 €
Brut Rosé Jaillant 75 cl	49,00 €
Brut Taittinger 75 cl	79,00 €

Bières

	25 cl	50 cl
Pressions		
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 Locales en bouteille

La Moussetach' 33 cl Troyes (10)	6,50 €
Tête de Chou 33 cl Epernay (51)	6,50 €

Bières bouteille sans alcool

Heineken 0.0 33 cl	4,50 €
---------------------------	--------




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

ATELIER DU BOEUF®

CARTE

Notre formule *Unique* 22,80 €

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

Pour accompagner votre salade assaisonnée, **NOS ENTRÉES BISTRO** *Supplément de 4,50 €*
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. 180 g
servi avec notre **SAUCE SECRÈTE MAISON**,
pommes frites allumettes maison

PAVÉ DE RUMSTEAK AVEC UNE SAUCE MAISON AU CHOIX env. 180
pommes frites allumettes maison

ONGLET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE MAISON AU CHOIX env. 180 g
pommes frites allumettes maison

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

LE TOUT SCHUSS RACLETTE

Son steak haché frais, fromage à raclette affineur du chef,
coppa, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes
maison

OU

NOS TARTARES AU COUTEAU env. 180 g

LE TRADITIONNEL

Boeuf cru assaisonné par nos soins
pommes frites allumettes maison

L'ALLER-RETOUR

Boeuf cru snacké à la plancha, tabasco et sauce Worcester,
câpres, persil, salade, tomates, oignons, cornichons, pommes frites allumettes
maison

L'ITALIEN

Boeuf cru assaisonné par nos soins, coppa, jambon fumé, parmesan,
salade, tomates confites, oignons, cornichons, pommes frites allumettes
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. 180 g

DE BOEUF MARINÉ TÉRIAKI, SOJA, ROULÉ DANS LE SÉSAME

Boeuf saisi à la plancha
pommes frites allumettes 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 allumettes maison

**DUO DE BROCHETTES BOEUF & GAMBAS, AVEC NOTRE SAUCE
THAÏ MAISON**

graines de sésame, pommes frites allumettes maison ou riz pilaf

PAVÉ DE SAUMON PREMIUM

cuit à la vapeur, servi avec son beurre blanc et son riz pilaf

Nos Découvertes

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

VIANDES MATURÉES ET AFFINÉES +/- 60 JOURS

RACE À VIANDE IRISH HEREFORD 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

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

16,90 €

SALADE CÉSAR

salade romaine, blancs de volaille, croûtons, parmesan, tomates
cerises, sauce César

16,90 €

MENU ENFANT (-12 ans)

11,50 €

1 **soda** ou **jus de fruits** au choix

+ **Steak haché** frais

ou **Aiguillettes de poulet panées** aux corn flakes
servis avec nos pommes **frites allumettes 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

ACCOMPAGNEMENTS (SUPPLÉMENT GARNITURE + 3,00 €) & SAUCES (SUPPLÉMENT SAUCE + 1,00 €) :
POMMES FRITES ALLUMETTES MAISON, RIZ PILAF, HARICOTS VERTS, PURÉE MAISON - SAUCE SECRÈTE, POIVRE & ÉCHALOTE MAISON
Tous nos produits sont frais et peuvent être amenés à être en rupture occasionnellement.

Anti-gaspi/doggy bag 0,50 € / boîte