

# LE RÉPERTOIRE DE L'ATELIER WINDSOR

## À LA CARTE, Inspiration Escoffier

Possibilité de prendre en menu classique :  
Hors d'œuvre, Plat, Fromage ou Dessert 48€

Les Hors d'Œuvre ..... 14.50 €

Le Pâté en croûte de l'Atelier  
Cornichons, Chutney d'Oignons et Vinaigrette au Xeres

Œuf parfait à la Chivry  
Tombée d'Épinard et sauce Soubise

Le Gravlax de Saumon Label Rouge  
À la Betterave de Munsbach

Les Plats Pêche ..... 25.50 €

Arrivage « petit bateau » du jour, proposé à la voix :

« Beurre blanc »  
Rôti au Teppanyaki et Plein de Légumes  
ou  
« Vapeur d'agrumes »  
Sauce Maltaise et Riz à l'impératrice

Les Plats Terre ..... 25.50 €

Le Coq au vin à la Bourguignonne  
Spätzle rôtie à l'Ail et Fines Herbes

Langue de Bœuf braisée sauce Madère  
Quenelle de Pommes de Terre

Pièce du Boucher du Pays selon arrivage  
« Aller-retour », Beurre marchand de vin et Frites maison

Filet mignon de Porc Marque Nationale sauce Liégeoise  
Purée Mousseline

« Beefsteak à l'Américaine » préparé en salle  
Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous  
Pommes Allumettes et Mayonnaise

Fromage ..... 12 €

Un bout de fromage  
Sélection de notre fromager

Desserts & Entremets ..... 12 €

Sélection de notre pâtissier

## CAVIAR MAILIAN

Se déguste à partir d'une personne, choisissez votre mariage caviar, accompagnement & vins :

	Boîte Nature	Accompagnement À définir	Accords Vins Sélection du Sommelier
50g / 1 pers.	95 €	+ 15 € par pers.	+ 15 € par pers.
100g / 2 pers.	190 €		
200g / 4 pers.	380 €		

## LA CARTE « SUR COMMANDE »

des Plats Gourmands à commander  
minimum 5 jours à l'avance, pour l'ensemble des convives

La Soupe VGE  
Volaille, Foie Gras & Truffe mélando (Bocuse)

Le filet de Bœuf Wellington  
sauce Foie Gras

Le Bar en croûte  
sauce Choron (Bocuse)

La Poularde de Bresse en ½ deuil  
en deux services

## LA CARTE UNPLUGGED

Suggestions et prix à la voix

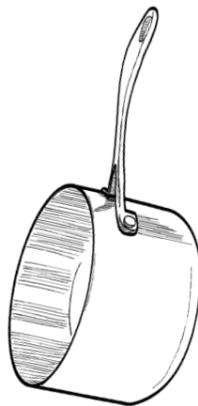
Les entrées « Retour du Marché » .....  
Le meilleur des choses simples

Le Poisson noble du moment .....  
Le meilleur des arrivages

Le morceau de Viande goûteux .....  
Coup de Cœur choisi par Teddy & Sébastien

La découpe de Bœuf Limousin sortie du dry ager .....  
Toujours accompagnée de la sauce Béarnaise

L'idée veggie du jour .....  
Végétarien ou Vegan, en entrée ou en plat  
Nous cuisinons votre Bonheur



## LES MENUS

### ÉDITO

**A Menu du jour**  
En vitesse, uniquement le midi  
Plat, part de Tarte, Café & Eaux ..... 24 €  
BIB GOURMAND, quand vous le souhaitez ..... 38 €  
Entrée, Plat, Dessert. À créer avec notre équipe de salle

**B Menu Classique sur notre Carte**  
À choisir dans notre carte : un Hors d'œuvre, un plat Pêche ou Terre  
et un Dessert ..... 48 €

**C Menu Caviar Mailian**  
À partir d'une personne, choisissez votre mariage parfait :  
caviar, accompagnement & vins ..... A partir de 95 €

**D La Carte sur commande**  
Des plats gourmands pour l'ensemble de la table à commander  
minimum 5 jours à l'avance ..... Commande 5 jours à l'avance

**E La Carte Unplugged**  
Suggestions et prix à l'ardoise

**& F Menus découvertes**  
GASTRONOMIQUE, 3 services ..... 66 €  
TRÈS GASTRONOMIQUE, 5 services ..... 98 €  
Servi pour l'ensemble des convives

**G Menu Familial du Dimanche**  
Déjeuner en famille autour d'un menu composé en fonction du  
retour du marché, à découvrir sur le tableau noir et menu enfant  
sur mesure ..... 55 €