



# LE RÉPERTOIRE À EMPORTER DE L'ATELIER WINDSOR

## Inspiration Bib Gourmand

Hors d'Œuvre, Plat, Dessert en menu

Possibilité de prendre en plat uniquement

### MENU DE LA SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2020

#### Les Hors d'Œuvre

**Les premières Tomates de Chez Sandrine, Caprèse**

*Mozzarella di Bufala, confiture de Tomates*

Allergènes 5.7.10

ou

**Les Légumes du panier de Sandrine en salade**

*Jolies Crevettes et saveurs asiatiques*

Allergènes 1a.5.6.7

ou

**Filet de Bœuf maturé en Tartare au couteau**

*Bavarois léger à la Patate douce*

Allergènes 1a.3.5.7

ou

**Escabèche de Maquereaux « Petit Bateau »**

*Comme une tartine*

Allergènes 1a.2.4.5.7

\*\*

#### Les Plats

**Véritable grande Salade Caesar**

*Volaille marinée et grillée, Croûtons et bien plus*

Allergènes 1a.3.5.7.10

ou

**La Jolie Truite saumonée aux Amandes**

*Un Grand Classique, Plein de Légumes et Quinoa*

Allergènes 1a.2.3.4.5.7.8a

ou

**Poire de Bœuf du pays en aller-retour, servie bleue**

*Sauce poivre, Purée mousseline et Légumes confits*

Allergènes 1a.5.7.10

ou

**Les Légumes de chez Sandrine cuisinés en Pot-au-Feu**

*Servis comme un Ramen*

Allergènes 1a.2.3.4.5.7.8a

#### Les Desserts et Entremets

**Douceur de Fraise**

*Mascarpone au Poivre Timuth et Basilic frais*

Allergènes 1a.3.5.7

ou

**Brownies Maison Chocolat**

*Noix et Noisettes, Crème anglaise*

Allergènes 1a.3.5.7.8b.8c.8d

ou

**Choux pâtissier au Praliné**

*Crème Chantilly*

Allergènes 1a.3.5.7.8abcde

ou

**La belle Île flottante de l'Atelier**

*Amandes croquantes et Caramel*

Allergènes 1a.3.5.7.8a

**Issues de Notre Dry Ager, à la Découpe, parées et prêtes à cuire... Elles sont proposées avec des Pommes de Terre Anna et Beurre, Maître d'Hôtel ou Beurre Marchand de Vin**

Faux filet 50 jours ..... 14,50€/100g

Entrecôte 50 jours ..... 16,50€/100g

Faux filet 70 jours ..... 16,50€/100g

Entrecôte 70 jours ..... 18,50€/100g

Côte à l'os 50 jours ..... 86€/pièce

± 1.2kg/ 2 pers

« Prix net €/poids avant cuisson »

**Menu inspiration Bib Gourmand ..... 38€**

*Création maison et produits circuit très court*

*Entrée, Plat & Dessert*

**Plat inspiration Bib Gourmand ..... 24,50 €**

*Création maison et produits circuit très court*

par téléphone 28 13 88 ou par mail : [restaurant@atelierwindsor.lu](mailto:restaurant@atelierwindsor.lu)

*Notre savoir-faire à emporter pour une semaine équilibrée.*

*La dernière commande est prise à 15h le jour J au plus tard.*

*Les commandes seront à retirer entre 11h et 17h au restaurant place de l'étoile.*

A noter : les menus pour le week-end (samedi et dimanche) seront à retirer

*Impérativement le vendredi.*

\*L'ensemble de nos plats sont cuisinés sur place et mis sous vide. Ils se réchauffent simplement en mettant la poche fermée dans une casserole d'eau chaude. Si vous ne souhaitez pas le manger tout de suite, nos sous vide sont adaptées pour une bonne conservation au réfrigérateur.

L'Atelier Windsor, Place de l'Étoile, 2 rue Rollingergrund L-2440 Luxembourg, [www.atelierwindsor.lu](http://www.atelierwindsor.lu)

Venir à pied (5min du parking du Glacis)

