

ÉDITO

Chers(es) Gourmets,

Nous sommes ravis de vous accueillir chez nous, pour vous faire goûter notre vision de la cuisine artisanale, une cuisine dite « Unplugged » issue de notre savoir-faire d'artisans-restaurateurs pur-sang.

Ici, nous prenons le temps de sélectionner, d'éplucher, de cuire, de rôtir et de servir. En espérant éveiller chez vous un sentiment de bonheur gourmand.

Bienvenue à L'Atelier Windsor,

Sébastien Périé & Teddy Ragain

Pendant la période estivale

**Nous sommes ouverts en service continu
du mardi au samedi de 12h à 21h30**

Inspirations : Auguste Escoffier, Gringoire & Saulnier, Bocuse & Co

Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.

RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

A	Menu du jour <i>uniquement au déjeuner du mardi au samedi</i>	
	À emporter, le plat du jour uniquement	16 €
	<i>Création maison et produits circuit très court.</i>	
	Sur place, en vitesse	24 €
	<i>Plat au choix, Dessert du jour, Café & Eau minérale.</i>	
	<i>Création maison et produits circuit très court.</i>	
	BIB GOURMAND, quand vous le souhaitez au déjeuner et au dîner ...	38 €
	<i>Entrée, Plat & Dessert. À créer avec notre équipe de salle.</i>	

B	Menu Classique sur notre Carte	
	<i>À choisir dans notre carte : un Hors d'œuvre, un plat Pêche ou Terre un bout de Fromage ou un Dessert</i>	48 €

C	Menu Caviar Mailian	
	<i>À partir d'une personne, choisissez votre mariage parfait : caviar, accompagnement & vins</i>	Bientôt disponible

E	La Carte Unplugged	
	<i>Suggestions et prix à l'ardoise</i>	
&	Menus découvertes	
F	GASTRONOMIQUE, 3 services	61 €
	TRÈS GASTRONOMIQUE, 5 services	98 €
	<i>Servi pour l'ensemble des convives</i>	

A

MENU DU JOUR

uniquement au déjeuner du mardi au samedi

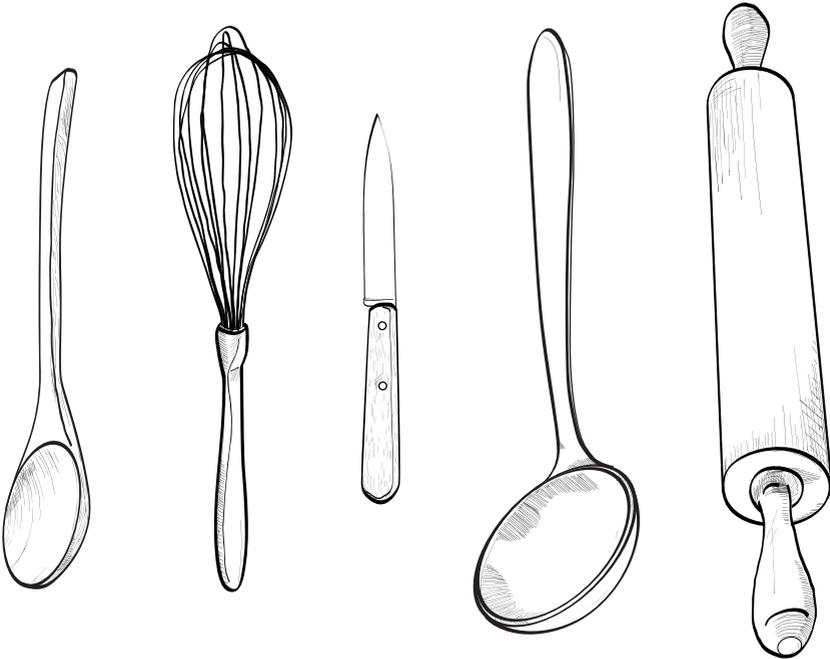
À emporter, le plat du jour uniquement 16 €

Création maison et produits circuit très court.

Sur place, en vitesse 24 €

Plat au choix, Dessert du jour, Café & Eau minérale.

Création maison et produits circuit très court.



BIB GOURMAND 38 €

Quand vous le souhaitez au déjeuner et au dîner.

Entrée, Plat & Dessert. À créer avec notre équipe de salle.

B

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 €

Œuf de Poule Bio, Cuisson parfaite
Mousseline Saint Germain, Menthe et Chorizo

La belle Gambas Flambée au Pastis
Aubergine, Piquillos & fromage de Chèvre en doux Caviar

« Filet D'Anvers » de Veau en carpaccio

Thon Rouge de Méditerranée & Sauce « Tonato »

Notre Fameux Œuf Mimosa & Poutargue rapée
En souvenir de la carte de mai 2019

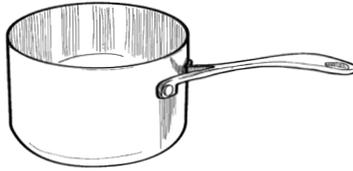


Les Plats Pêche 25.⁵⁰ €

L'Arrivage « Petit Bateau » du jour, en cuisson vapeur
Sabayon « New Burg », mirepoix de Légumes du panier

*Le Poulpe de Méditerranée, sur une idée de Teddy notre Chef,
Chorizo doux du pays et salade de Légumes au basilic*





Les Plats Terre 25.⁵⁰ €

La Belle Pièce du Boucher, origine Luxembourg
Cuisinée en véritable Tagliata
Vieux Parmesan 24 Mois, Roquette & sauce Vierge

« **Beefsteak à l'Américaine** » préparé minute
Tartare de Bœuf, préparé devant vous
Pommes allumettes & Mayonnaise, Salade verte

Suprême de Volaille Label Rouge
Rôtie en croûte de Pommes de terre
Sauce Albuféra & Ratatouille Sucrée Salée

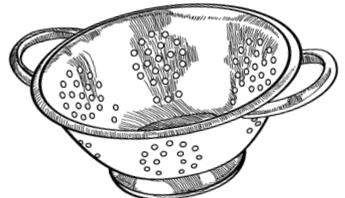
Rognons de Veau du pays
Cuisinés entiers, façon « Saint Germain »
En souvenir de la carte de juin 2019

Fromage 12 €

Un bout de fromage
Sélection de notre fromager

Desserts & Entremets 12 €

Sélection de notre pâtissier

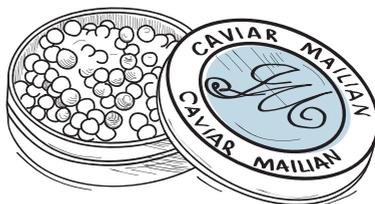


C

CAVIAR MAILIAN

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

Bientôt disponible

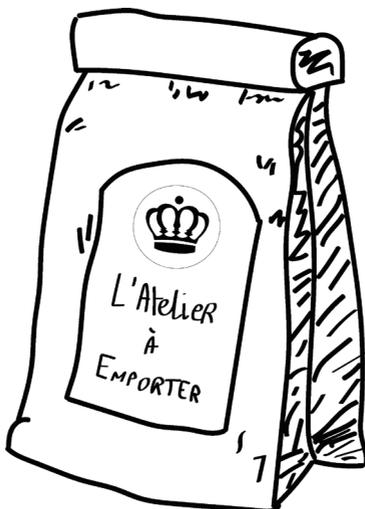


D

LA CARTE « À EMPORTER »

Envie d'emporter de plats ? L'ensemble de notre Carte est maintenant disponible à l'emporter.

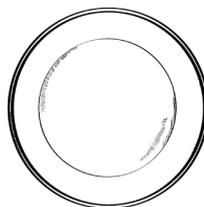
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu





LA CARTE UNPLUGGED

Suggestions et prix à l'ardoise



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

Le Poisson noble du moment
Le meilleur des arrivages

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



MENUS DÉCOUVERTES



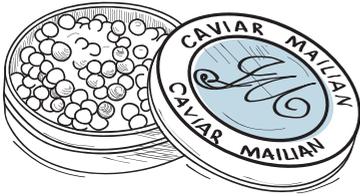
Faites vous plaisir avec un menu « Unplugged » créé à l'instant

GASTRONOMIQUE 61 €
3 services

TRÈS GASTRONOMIQUE 98 €
5 services servi pour l'ensemble des convives

BOUTIQUE

Bientôt disponible



Le CAVIAR MAILIAN,

sélection de L'Atelier Windsor

Goût Russe « Intense » ou Goût Iranien « Old School »

Boite

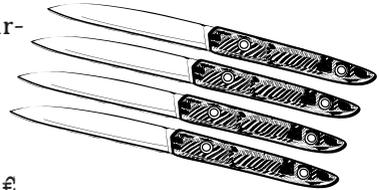
50g	95 €
100g	190 €
200g	380 €

Les Couteaux « Roland Lannier »

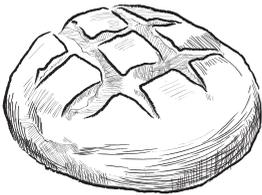
Fabriqués à la main, made in France.

Gamme Punk, manche en micarta à base de Tartan écossais rouge et noir, lame en acier inox dopé à l'azote.

L 23.5cm H 19mm Épaisseur 12mm.



Coffret de 4 couteaux de table - 420 €



Le Fabuleux Pain WINDSOR

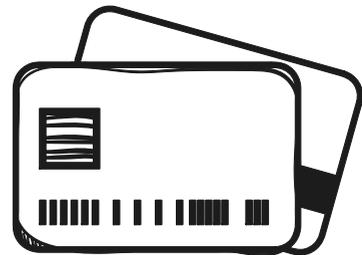
Mélange maison de 3 farines et de multiples céréales issues de la Grande Région, sans conservateur.

Miche de pain de 400g - 4^{.50} €
sur commande

LA CARTE CADEAU

FOOD TIME in Luxembourg

Envie de faire plaisir ? Créditer ou recharger du montant de votre choix notre carte cadeau et partez à l'aventure de nos 3 établissements : L'Atelier Windsor, Brasserie-Bar B13 à Bertrange et Hesper Park à Hesperange.



Minimum de recharge 50 €

