



# 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 €

Cromesquis de Pied de Porc  
Champignons « Grande Région » à peine rôtis & Jus Brun

Bel Aspic, entre Œuf mollet & Saumon Fumé  
Crème Aigrelette à l'Aneth

Mousseline de la mer, Coquillages & Crustacés  
Fine gelée de fumet de Poisson aux « Herbes à Tortue »

Velouté Hugo à froid, Artichaut Barigoule  
En souvenir de la carte de Juin 2019



Les Plats Pêche ..... 25.50 €

L'Arrivage « Petit Bateau » du jour, proposé à la voix, juste Rôti  
Servi sur nos fameux Poireaux vinaigrette

Belles Quenelles de Cabillaud,  
Sauce Nantua & Légumes Tournés

## 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



## CAVIAR MAILIAN



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

|                | Boite<br>Nature | Accompagnement<br>À définir | Accords Vins<br>Sélection du Sommelier |
|----------------|-----------------|-----------------------------|--|
| 50g / 1 pers.  | 95 €            | + 15 €<br>par pers.         | + 15 €<br>par pers.                    |
| 100g / 2 pers. | 190 €           |                             |  |
| 200g / 4 pers. | 380 €           |                             |  |



## 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](http://www.atelierwindsor.lu)

Les Plats Terre ..... 25.50 €

La Belle Pièce du Boucher, origine Luxembourg  
En Aller-Retour, Joli Tian de Légumes  
Sauce Paloise à la Menthe

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

Suprême de Volaille Label Rouge  
Cuisine en cocotte avec plein de Champignons  
Pommes de Terre Panama

Épaule de Veau, braisée & pressée avec son Foie  
Mousseline Dubarry & Sauce demi-glace

Rognons de Veau du pays  
Cuisinés entiers, à la Liégeoise  
Purée de Butternut & salade d'Artichaut

Fromage ..... 12 €

Un bout de fromage  
Sélection de notre fromager

Desserts & Entremets ..... 12 €

Sélection de notre pâtissier



**Nous sommes ouverts en service continu  
tous les jours de 12h à 21h30**

## RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

### A Menu du jour

uniquement au déjeuner en semaine (lundi au vendredi)

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, quand vous le souhaitez au déjeuner et au dîner ... 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  
un bout de Fromage ou un Dessert ..... 48 €

### C Menu Caviar Mailian

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

### E La Carte Unplugged

Suggestions et prix à l'ardoise

### & F Menus découvertes

GASTRONOMIQUE, 3 services ..... 61 €

TRÈS GASTRONOMIQUE, 5 services ..... 98 €  
Servi pour l'ensemble des convives