

# 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*

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

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

*Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.*

# RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

---

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

---

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

---

<b>C</b>	<b>Menu Caviar Mailian</b> <i>À partir d'une personne, choisissez votre mariage parfait :</i>	A partir de
	<i>caviar, accompagnement &amp; vins</i> .....	95 €

---

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

---

# A

## MENU DU JOUR

*uniquement au déjeuner en semaine (lundi au vendredi)*

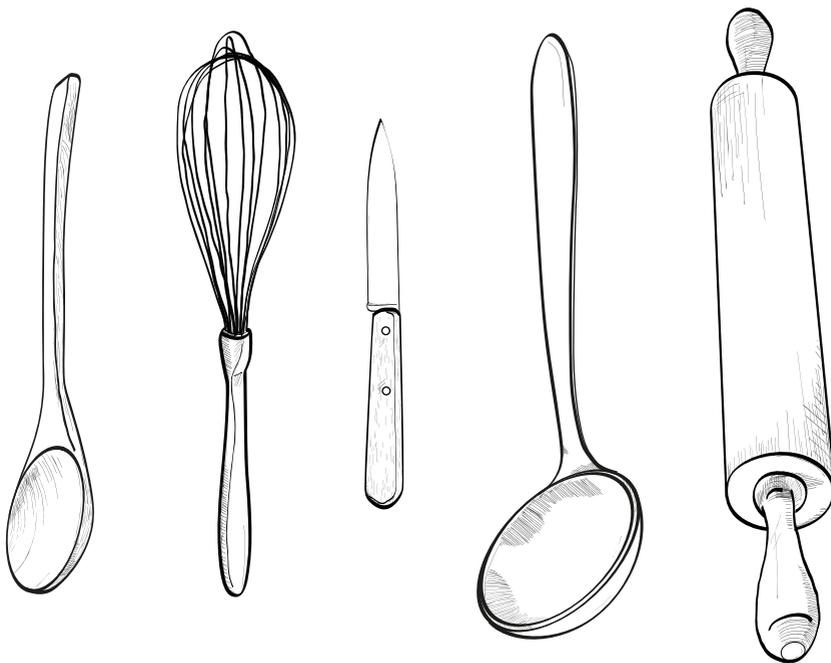
**À emporter, le plat du jour uniquement** ..... 16 €

*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** ..... 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€

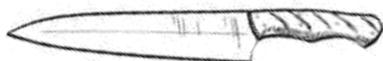
**Les Hors d'Œuvre** ..... 14.<sup>50</sup> €

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

Bel Aspic, entre Œuf mollet & Saumon Fumé  
*Crème Aigrette 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.<sup>50</sup> €

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*





**Les Plats Terre** ..... 25.<sup>50</sup> €

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*

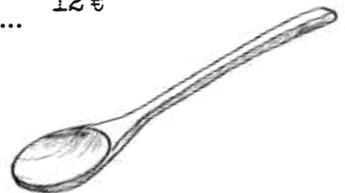
Rognons de Veau du pays  
*Cuisinés entiers, à la Liégeoise*  
*Purée de Butternut & salade d'Artichaut*

**Fromage** ..... 12 €

Un bout de fromage  
*Sélection de notre fromager*

**Desserts & Entremets** ..... 12 €

*Sélection de notre pâtissier*

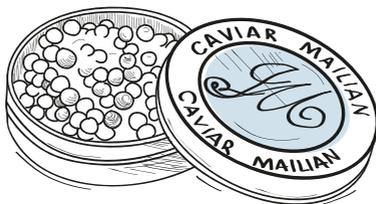


# C

## CAVIAR MAILIAN

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

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



# 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](http://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



## Le Fabuleux Pain WINDSOR

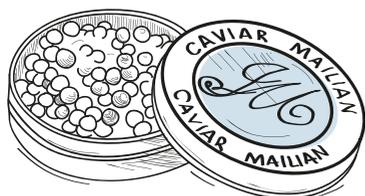
Mélange maison de 3 farines et de multiples céréales issues de la Grande Région, sans conservateur.

Miche de pain de 400g - 4<sup>50</sup> € (sur commande)

## Brin d'Abeille, Miel artisanal

Julie Schroeder, Apicultrice luxembourgeoise, sa production de miels est artisanale ses ruches se situent au Luxembourg et dans les Hautes-Vosges en France.

Miels de saison disponible à la vente, n'hésitez pas à demander à notre personnel.



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 €

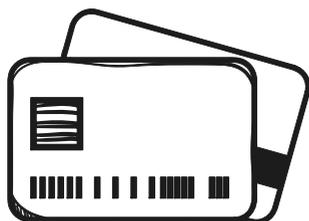
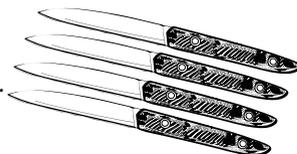
## Les Couteaux « Roland Lannier »

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 €



## LA CARTE CADEAU 1 carte pour 3 restaurants

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 €

