

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

A	Menu du jour <i>uniquement au déjeuner en semaine (lundi au vendredi)</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 :</i>	A partir de
	<i>caviar, accompagnement & vins</i>	95 €

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 en semaine (lundi au vendredi)

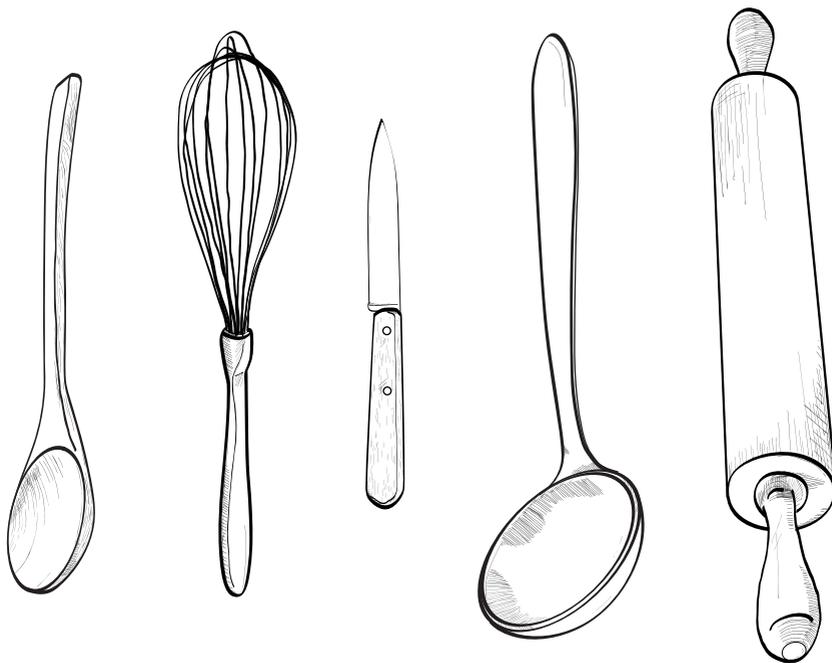
À emporter, le plat du jour uniquement 16 €

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 14.⁵⁰ €

Œuf bio fermier parfait
Poêlée de Champignons, Mousse légère à la Pomme de terre

Croquette de Crevettes comme à Ostende
Persil frits et Citron frais

Potage garbure
Oignon gratiné au Comté sur notre Pain maison



Les Plats Pêche 25.⁵⁰ €

L'Arrivage « Petit Bateau » du jour, juste rôti à la dieppoise
Boulghour façon pilaf



Les Plats Terre 25.⁵⁰ €

Filet d'Anvers de veau, cuisson rosé
Jus à la sauge et Julienne de Légumes racines

Langues de bœuf Maillot
Carottes et Pommes de terre tournés, Oignons grelots
et Jus au Madère

La pièce de notre boucher en aller-retour
Sauce Foyot, mousseline de Pomme de terre

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

Fromage 12 €

Un bout de fromage
Sélection de notre fromager

Desserts & Entremets 12 €

Sélection de notre pâtissier



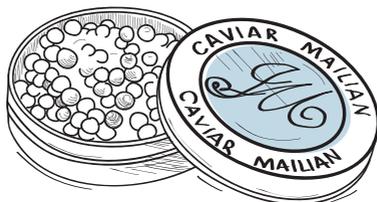
C

CAVIAR MAILIAN

Seul ou à partager ... Nous vous offrons quelques accompagnements ... Demandez conseils pour les vins ...

Menu « découvertes du Caviar »
4 services autour du Caviar et un dessert de votre choix

Menu (Hors boissons) 210 €p.p
Menu en accord Mets et vins 300 €p.p



D

LA CARTE « À EMPORTER »

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

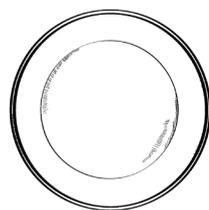
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu





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



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 - 4⁵⁰ € (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.



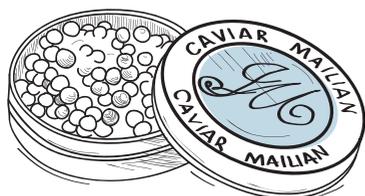
Le CAVIAR MAILIAN

sélection de L'Atelier Windsor

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

Boite

50g	95 €
100g	190 €
200g	380 €



Bientôt disponible

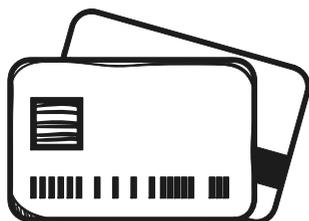
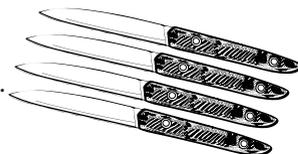
Les Couteaux « Roland Lannier »

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 €

