

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
du 18 mai au 12 septembre
du Mardi au Samedi de 11h30 à 21h

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

Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.

Gault & Millau
MAKE LIFE TASTY



RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

-
- A** **Menu « Déjeuner », proposé à la semaine** page 3
au déjeuner du mardi au samedi
Entrée/plat au choix ou plat au choix/tarte du jour 32 €
Entrée, plat au choix et dessert 39 €
-
- B** **Menu « Carte » classique, inspiration Escoffier & Co** pages 4-5
À la carte ou en menu
Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine .. 58 €
-
- C** **La Carte « Unplugged »** page 6
Créations et envies de l'instant Suggestions & prix à l'ardoise
-
- D** **Nos Menus découvertes** page 6
Pour l'ensemble de la table... Improvisés au moment.
Bib Gourmand, 3 services, le meilleur des petites choses 38 €
Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent 72 €
Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand 106 €
-
- E** **Le Caviar des Sœurs Mailian** page 7
« Russe » ou « Iranien », à la boîte ou en menu À partir de 95 €
-
- F** **Menu « Un dimanche à l'Atelier » viandes mâturées** page 7
Servi uniquement en période hivernale d'octobre à avril
Hors d'oeuvre à partager, viandes mâturées à discrétion, dessert du jour 65 €
Servi les dimanches de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible
-
- G** **Carte « Emporter »** page 7
Nos plats du moment disponible « à emporter ».
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu
-
- H** **La Boutique de l'Atelier** page 8
Partir avec un peu de nous
-

A MENU « DÉJEUNER » PROPOSÉ À LA SEMAINE

au déjeuner du mardi au samedi

À emporter, le plat de la semaine 22 €

Choisissez parmi les plats de la semaine.

Commande avant 11h sur www.atelierwindsor.lu

Sur place, plat seul au choix 25 €

Entrée/plat au choix ou plat au choix/tarte du jour 32 €

Création maison et produit circuit très court.

Entrée, plat au choix et dessert 39 €



***Si vous avez un impératif horaire, merci de nous le faire savoir.
Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les
habitudes alimentaires.**

B MENU « CARTE » CLASSIQUE, Inspiration Escoffier & Co

Choisissez à la carte ou composez votre menu classique* :
un hors d'œuvre, un plat (pêche ou terre), un fromage ou
un dessert 58€

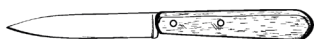
Les Hors d'Œuvre 16 €

Asperges de Grande Région en feuilletage croustillant
Gravlax et sauce Maltaise

Les tomates de la belle Sandrine en Caprèse moderne
Véritable mozzarella di Buffla IGP

Sardines de St Gilles Croix de vie, en direct du bateau
Cuisinées en gremolata, légumes confits au citron dans le bocal

Pâté en croûte veau et foie gras, cornichon « Maison Marc »
Fine gelée au xérès et mendiant croquant

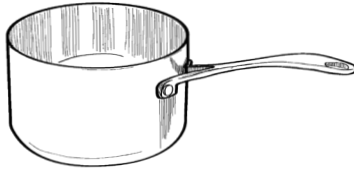


Les Plats « Pêche » 32 €

Jolis poissons de la pêche durable, « Dashi Bouillabaisse »
Pommes de terre au safran et pickles d'oignon rouge

ou

Tentacule de poulpe, en carpaccio et en grillade
Falafel « corail », houmous et grenade



Les Plats « Terre » 32 €

Épaule de veau du pays, fumée et braisée à la verveine
Petits pois, menthe et jus de braisage

Magret de canard rôti « Apicius » abricot & romarin
Conchiglioni farcis, sauce Apicius

Filet de bœuf & pommes de terre « produit du terroir » cuit sur la braise
Ratatouille minute, sauce Foyot au beurre fumé

« Beefsteak à l'Américaine » préparé minute (*hors formule*) ... 25 €
Tartare de bœuf minute, préparé devant vous
Pommes allumettes et mayonnaise



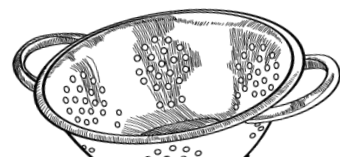
Fromage 12 €*

Un bout de fromage bien affiné
Sélection de notre fromager « le Coeur de Meule » à Mamer

**Ajoutez le fromage à votre menu classique 9 €*

Desserts & entremets 12 €

Les plus grands classiques, préparés avec amour par notre pâtissier



C LA CARTE « UNPLUGGED »

Suggestions et prix à l'ardoise

Les entrées « retour du marché »
Plaisirs et gourmandises

Le poisson noble du moment
Le meilleur de l'arrivage du jour

La pièce du boucher
Avis aux amateurs... Juste en aller-retour


La belle pièce de viande maturée par nos soins
Issue de notre Dry Ager®

L'idée veggie
Végé ou vegan, on improvise pour vous

Le dessert belle époque
Des classiques non revisités

D NOS MENUS DÉCOUVERTES

Découvrez l'univers de l'Atelier au travers de nos menus inspirés par les arrivages et par les livres de cuisines de nos pairs. Menus improvisés à l'instant... servis de préférence, pour l'ensemble des convives.

-  **Bib Gourmand**, 3 services, le meilleur des choses simples 38 €
Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent 72 €
Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand 106 €



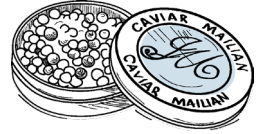
*Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les habitudes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN

à la boîte

Caviar Mailian (style iranien) ou Mailov (style russe)

Quantité	Nature	Avec Accompagnements
50g	95 €	110 €
100g	190 €	215 €
200g	380 €	420 €



Menu caviar**

Un menu composé de 4 services autour du caviar du moment et un dessert de votre choix. Profitez de 50 g de caviar chacun assemblés avec nos plus beaux produits du moment.

Hors boissons 210 €

En accord mets et boissons (en tout compris) 295€

***Réservation recommandée*

F MENU « UN DIMANCHE À L'ATELIER »

Servi uniquement en période hivernale d'octobre à avril

Menu « un dimanche à l'atelier »* crée dans un esprit convivial, en famille ou entre amis, Un dimanche pas comme les autres.**

Les hors d'œuvres à partager, viandes maturées du moment à discrétion et le dessert du jour 65€

****Servi les dimanches de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible. Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les habitudes alimentaires.*

G CARTE « EMPORTER » / TAKE AWAY

**Nos plats du moment disponible « à emporter »
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu**

H LA BOUTIQUE DE L'ATELIER



Le CAVIAR MAILIAN,

sélection de l'Atelier. Style Russe « Intense » ou Style Iranien « Old School »

Boite : 50g ... 95 € 100g ... 190 € 200g ... 380 €



Le Fabuleux Pain maison

Mélange maison de 3 farines et de multiples céréales issues de la Grande Région, sans conservateur. **Miche de pain de 400g - 4.50€** selon disponibilité (commande possible)



Le Fabuleux Saké YUZU en 180cl

Toujours un bonheur de déguster cette liqueur Japonaise
Grande bouteille 180cl, 10.5% - 120€



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.**

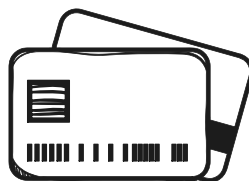
LA CARTE CADEAU

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 4 établissements : L'Atelier Windsor, Brasserie-Bar B13 à Bertrange, Hesper Park à Hesperange et la Manufacture à Bertrange (zone du Bourmicht).

Minimum de recharge 50 €



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 veste Officielle de l'Atelier Windsor

Un cadeau spécial, pour toute occasion. Toute taille disponible, en stock ou sur commande. **Veste Homme/Femme 90€**