

# 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, Gringoire & Saulnier, Bocuse & Co*

*Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.*

**Gault & Millau**  
MAKE LIFE TASTY



# RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

---

<b>A</b>	<b>Menu « Déjeuner », proposé à la semaine</b> <span style="float: right;">page 3</span>
	<i>au déjeuner du mardi au samedi</i>
	<b>Entrée/plat au choix ou plat au choix/tarte du jour .....</b> 32 €
<b>Entrée, plat au choix et dessert .....</b> 39 €	

---

<b>B</b>	<b>Menu « Carte » classique, inspiration Escoffier &amp; Co</b> <span style="float: right;">pages 4-5</span>
	<i>À la carte ou en menu</i>
	<b>Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine ..</b> 58 €

---

<b>C</b>	<b>La Carte « Unplugged »</b> <span style="float: right;">page 6</span>
	<i>Créations et envies de l'instant .....</i> Suggestions & prix à l'ardoise

---

<b>D</b>	<b>Nos Menus découvertes</b> <span style="float: right;">page 6</span>
	<i>Pour l'ensemble de la table... Improvisés au moment.</i>
	<b>Bib Gourmand, 3 services, le meilleur des petites choses .....</b> 38 €
	<b>Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent .....</b> 72 €
<b>Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand .....</b> 106 €	

---

<b>E</b>	<b>Le Caviar des Sœurs Mailian</b> <span style="float: right;">page 7</span>
	<i>« Russe » ou « Iranien », à la boîte ou en menu .....</i> À partir de 95 €

---

<b>F</b>	<b>Menu « Un dimanche à l'Atelier » viandes mâturées</b> <span style="float: right;">page 7</span>
	<i>Servi uniquement en période hivernale d'octobre à avril</i>
	<b>Hors d'oeuvre à partager, viandes mâturées à discrétion, dessert du jour .....</b> 65 €
	<i>Servi les dimanches de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible</i>

---

<b>G</b>	<b>Carte « Emporter »</b> <span style="float: right;">page 7</span>
	<i>Nos plats du moment disponible « à emporter ».</i> Commande via notre site <a href="http://www.atelierwindsor.lu">www.atelierwindsor.lu</a>

---

<b>H</b>	<b>La Boutique de l'Atelier</b> <span style="float: right;">page 8</span>
	<i>Partir avec un peu de nous</i>

---

# 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](http://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 €

La jolie Tomate en Caprese moderne  
*Crumble végétal*

Filet d'Anvers de Veau de la Grande Région  
*En « Vitello Tonnato », souvenir de la carte juin 2020*

Terrine fraîche de Feiertstengszalot maison  
*Vinaigrette émulsionnée*

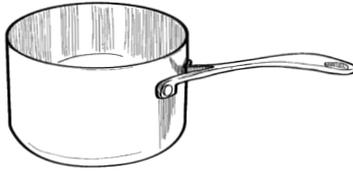
L'Avocat Cocktail, préparé en salle  
*Crevettes Grises des côtes belges*



## Les Plats « Pêche » ..... 32 €

Le Saumon Label Rouge à la Bellevue  
*Servi froid, Mayonnaise bisquée & macédoine de Légumes d'été*  
ou

Tentacules de Poulpe à la Galicienne  
*Pommes de Terre tournées à l'Espagnole*



**Les Plats « Terre » ..... 32 €**

Épaule d'Agneau confite 7 heures  
*Citron confits, Polenta crémeuse*  
*Jus d'Agneau au Citron brûlé*

Tournedos de Bœuf « Produit Terroir » à la Chartres  
*Pommes Macaire et Légumes du pays*  
*Jus de Bœuf à l'Estragon*

Duo De Veau à la Favorite  
*Ris croustillant et filet d'Anvers fondant*  
*Ratatouille minute & sauce Foie Gras*

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



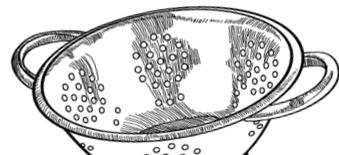
**Fromage ..... 12 €\***

Un bout de fromage bien affiné  
*Sélection de notre fromager « le Coeur de Meule » à Mamer*  
 \*Ajoutez le fromage à votre menu classique ..... 9 €

**12 €**

**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](http://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.**

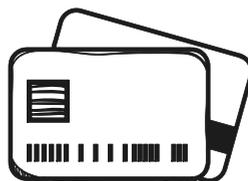
## LA CARTE CADEAU

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€**