

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 lundi au samedi de 12h à 21h (dernier service) et le dimanche de 12h à 20h (dernier service)

Inspirations: Auguste Escoffier, Gringoire & Saulnier, Bocuse & Co Allergènes: Demandez la liste à notre personnel.





RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

A	Menu « Déjeuner », proposé à la semaine uniquement au déjeuner du lundi au samedi Entrée/plat au choix ou plat au choix/dessert du jour Entrée, plat au choix et dessert du jour	
B	Menu « Classique » ou à la Carte, inspiration Escoffier & Co À la carte ou en menu Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine	
C	La Carte « Unplugged » Créations et envies de l'instant	page 6 Suggestions & prix à l'ardoise
D	Nos Menus découvertes Pour l'ensemble de la table Improvisés au moment. Bib Gourmand, 3 services, le meilleur des petites choses Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand	72 €
E	Le Caviar des Sœurs Mailian Maïlov, style « Russe », à la boîte ou en menu	page 7 À partir de 95 €
F	Menu « Un dimanche à l'Atelier » viandes maturées Hors d'oeuvre à partager, viandes maturées à discrétion, dessert du jour	page 7 65 €
Ğ	Carte « Emporter » Nos plats du moment disponible « à emporter ». Commande via notre site www.atelierwindsor.lu	page 7
H	La Boutique de l'Atelier Partir avec un peu de nous	page 8

A

MENU « DÉJEUNER » PROPOSÉ À LA SEMAINE

au déjeuner du lundi au samedi

À emporter, le plat de la semaine	22 €
Choisissez parmi les plats de la semaine.	
Commande avant 12h sur www.atelierwindsor.lu	
Sur place, plat seul au choix	25 €
Entrée/plat au choix ou plat au choix/dessert du jour	32 €
Entrée, plat au choix et dessert du jour	39 €



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

B MENU «CLASSIQUE» OU À LA CARTE, Inspiration Escoffier & Co

Ch	oisissez à la co	irte ou c	omposez 1	votre menu	classique*:
un	hors d'œuvre,	un plat	(pēche ou	terre), un	fromage ou
un	dessert	58€	_		

7 77 11cm	
Les Hors d'Œuvre	16€

Œuf Bio « Florentin » mollet et frit Purée d'Épinards et Sauce Mornay

Le Champignon en trompe l'oeil Bavarois de Champignons des bois, Meringue croquante et Pickles de Girolles

Gravlax de Saumon maison au Citron vert Chair de Crabe au Wasabi et Crème d'Aneth

Pâté en croûte de Chasse « Richelieu » Farce de Chevreuil et Foie gras de Canard, Miroir de Vin rouge et Poire pochée



Les Plats « Pêche »	32€
Le bel arrivage « Petit Bateau », soit :	

Juste rôtie au Beurre, Gros Macaroni farci à la Mousse de Saint-Jacques, Vinaigrette aux Truffes du moment ou Cuit en vapeur d'Agrumes, Chicons braisés à l'Orange et Sauce Maltaise



Les Plats « Terre »
Cuisse de Canard confite et farcie sur l'idée d'un Cassoulet Purée Hussarde au Lard, Cromesquis de Tomates de nos réserves
Un peu de Chevreuil La Selle en peau de Pommes de terre, le Gigot en Croquette Sauce Poivrade et condiment d'Airelles au Timuth
Tête de Veau à la « Poulette » Pommes dauphines et Purée de Panais
« Beefsteak à l'Américaine » préparé minute (hors formule) 25 є Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous Pommes allumettes et Mayonnaise



Fromage	12€*
Sélection de notre fromager « le Coeur de Meule » à Mamer *Ajoutez le fromage à votre menu classique	9€
Desserts & entremets	12€

C LA CARTE « UNPLUGGED »

Suggestions et prix à l'ardoise

Les entrées « retour du marché »
Le poisson noble du moment Le meilleur de l'arrivage du jour
Le plat « Cocotte » Les grands classiques du livre d'Escoffier
La belle pièce de viande maturée par nos soins Issue de notre Dry Ager®
L'idée veggieVégé 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.



^{*}Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les régimes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN

à la boite Caviar Mailov (style russe)

Quantité <	Nature	Avec Accompagnement	ents
50g	95 €	110 €	OMO WAR M
100g	190 €	215 €	
	(\Rightarrow	MAILIA

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)	
**D/	

^{**}Réservation recommandée



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 le dimanche de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible. Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les régimes 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. Maïlov, style Russe « Intense »

Boite: 50g ... 95 € 100g ... 190 €

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 veste officielle de l'Atelier Windsor

Un cadeau spécial, pour toute occasion.

Toute taille disponible, en stock ou sur
commande. Veste Homme/Femme 90€

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 €

