

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

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
	<i>uniquement au déjeuner du lundi au samedi</i>	
	Entrée/plat au choix ou plat au choix/dessert du jour	32 €
	Entrée, plat au choix et dessert du jour	39 €

B	Menu « Classique » ou à la Carte, inspiration Escoffier & Co	pages 4-5
	<i>À la carte ou en menu</i>	
	Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine ..	58 €

C	La Carte « Unplugged »	page 6
	<i>Créations et envies de l'instant</i>	<i>Suggestions & prix à l'ardoise</i>

D	Nos Menus découvertes	page 6
	<i>Pour l'ensemble de la table... Improvisés au moment.</i>	
	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
	<i>Mailov, style « Russe », à la boîte ou en menu</i>	<i>À partir de 95 €</i>

F	Menu « Un dimanche à l'Atelier » viandes mûrées	page 7
	<i>Servi le dimanche de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible</i>	
	Hors d'oeuvre à partager, viandes mûrées à discrétion, dessert du jour	65 €

G	Carte « Emporter »	page 7
	<i>Nos plats du moment disponibles « à emporter ».</i>	
	<i>Commande via notre site www.atelierwindsor.lu</i>	

H	La Boutique de l'Atelier	page 8
	<i>Partir avec un peu de nous</i>	

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 tous les régimes
alimentaires.**

B MENU «CLASSIQUE» OU À LA CARTE, 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 €

Le Saumon Label Rouge, en 3 préparations « House made »
Fumé, en Gravlax et juste Snacké devant vous, à la minute

Ballotine de Foie Gras de Canard Maison, cuit au Jurançon
Brioche à tête maison, Chutney de Figs aux Oignons Rouges

Les Escargots Bourguignons, préparés en Tempura croustillante
*Fine purée d'Épinard au Persil et l'Ail Rose, condiment d'Ail Noir
Chips à l'Ail nouveau*

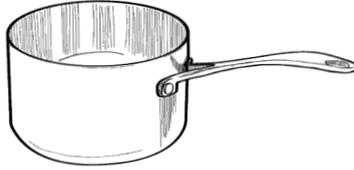
Huîtres fines de l'Arrivage (x3) servies chaudes
Sabayon au Champagne Iodé



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

Juste rôti au Beurre, sauce Alliance
*Croquette de chair, huile de Homard et Légumes du moment
ou*

Rôti en écaïlle de Pommes de terre, sauce Bonne Femme
Brunoise de Racines, très Goûteuse



Les Plats « Terre » 32 €

Le Coquelet Jaune

*Rôti sur coffre, les Suprêmes servis avec la sauce Albufera,
Les Cuisses dans un Nem croustillant
Pomme Berny aux Truffes Noires*

Selle de Biche « Briand », Pommes Duchesse

Poire Pochée au vin rouge de Noël, condiments de Groseilles

Le Boudin Blanc aux Truffes, fabrication maison

Robuchonnade et sauce Smitane

« Beefsteak à l'Américaine » préparé minute (hors formule) ... 25 €

*Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous
Pommes allumettes et Mayonnaise*



Fromage 12 €*

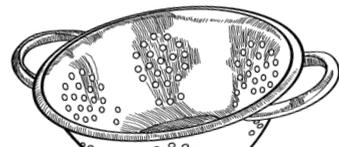
Un bout de fromage bien affiné

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 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 tous les régimes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN

à la boîte

Caviar Mailov (style russe)

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



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 »

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 tous 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. Mailov, 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 €

