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

Gault&Millau
MAKE LIFE TASTY

BIB GOURMAND

RÉPERTOIRE DE **L'ATELIER**

A **Menu « Déjeuner », proposé à la semaine** — page 3
uniquement au déjeuner du lundi au samedi
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
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
Maïlov, style « Russe », à la boîte ou en menu ..... À partir de 95 €

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

G **Carte « Emporter »** — page 7
Nos plats du moment disponibles « à emporter ».
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu

H **La Boutique de l'Atelier** — page 8
Partir avec un peu de nous

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€

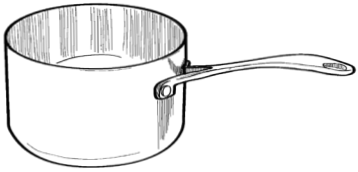
Les Hors d'Œuvre ..... **16 €**

Sardines Millésimées
Salade de Pommes de terre, tiède à l'Huile des conserves

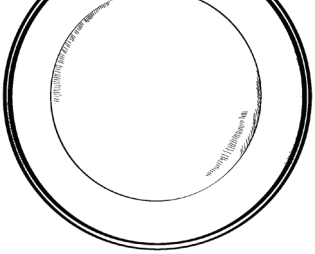
Oeuf Mollet croustillant
Crémeux de Panais à la Truffe Mélanosporum

La belle Gambas en New-burg
Brunoise de Légumes d'hiver et Sabayon au vieux Porto

Chartreuse de Porc à la Truffe noire
Cromesquis de Pied et sauce Périgueux



Les Plats « Pêche » ..... **32 €**
Le bel arrivage « Petit Bateau », soit :
En Waterzooï, Légumes d'hiver
Quenelle de Riz à sushi et Écume crémée
ou
Juste rôti au Beurre, Poireaux aux Truffes noires
Fumet de Poisson Truffé



Les Plats « Terre » ..... 32 €

La belle tête de Veau Ravigote
Truffe Mélanosporum et bouillon de Veau

Le Porcelet « Marque Nationale » en deux façons
La Côte façon Villeroy et le Jambonneau en Pithivers
Légumes du panier et Jus de Cochon réduit

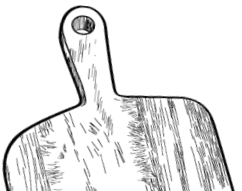
Le Pigeon Royal
Sucette de Cuisse aux Épices, Suprême laqué au Miel
Texture autour des Légumes-Racines

Le Steak au Poivre de l'Atelier
Flambé en salle, Mousseline de Pommes de terre Soubise

« 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



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

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.*

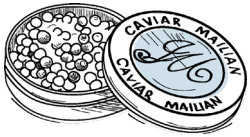
Bib Gourmand, *3 services, le meilleur des choses simples ..... 38 €*
Gastronomique, *3 services, les produits nobles s'invitent ..... 72 €*
Très Gastronomique, *5 services, on voit les choses en grand ..... 106 €*

*Comme à notre habitude, nous nous adaptons à tous les régimes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN

à la boite
Caviar Maïlov (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. 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

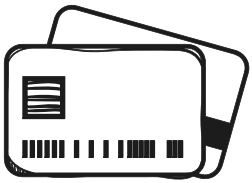
Un cadeau spécial, pour toute occasion. Toute taille disponible, en stock ou sur commande.

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 €