

ÉDITO

Chers(es) Gourmets,

L'équipe de l'Atelier Windsor est ravie 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

Nous sommes ouverts en service continu

du mardi au samedi de 12h à 21h (*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	
	<i>uniquement au déjeuner du mardi au samedi</i>	page 3
	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	
	<i>À la carte ou en menu</i>	pages 4-5
	Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine ..	58 €

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

D	Nos Menus découvertes	page 6
	<i>Pour l'ensemble de la table... Improvisés au moment.</i>	
	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-Maïlov	page 7
	Caviar Maïlov, à la boîte ou en menu	À partir de 95 €

F	Votre évènement à l'Atelier	
	<i>Une soirée en toute intimité entre amis, collègues, famille</i>	page 7
	Découvrez nos concepts via notre site www.atelierwindsor.lu	

G	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 mardi au samedi

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 €

Duo de « Gravlax » maison

La Truite saumonée nature & le Haddock légèrement fumé

Ris d'Agneau bien rôtis

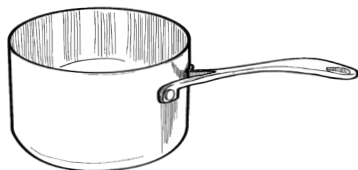
Crèmeux Agnès Sorel aux Champignons du moment

Les Œufs mimosa de l'Atelier

Au Caviar Mailian & à la Poutargue

Chartreuse de Porc à la Truffe noire

Tartine de Pied de cochon & sauce périgueux



Les Plats « Pêche » 34 €

L' Arrivage journalier proposé à la voix :

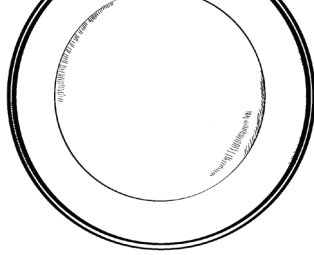
Servi juste rôti, sauce Dieppoise

Bisque de Homard, garnie de Moules et Crevettes Grises d'Ostende

Légumes du Panier

Cuisiné en vapeur d'Agrumes

Chicons doucement braisés au Cumin & sauce Maltaise



Les Plats « Terre » 34 €

Les Rognons de Veau à la Baugé
Flambés au Cognac VSOP, sauce Moutarde à l'ancienne
Belle Purée Mousseline Trufée

L'Épaule d'Agneau bien choisie doucement braisée
Farcie aux Cèpes de nos réserves, laquée à la Glace de jus d'Agneau
Pommes de terre Grenaille rôties à la Florentine

La Biche de chasse des trois frontières
La Selle juste rôtie en croûte d'Herbes, la Cuisse en parmentier de Légumes d'Antan
Condiment d'Airelles au Sichuan & sauce Poivrade

« Beefsteak à l'Américaine » préparé minute (hors formule) ... 29 €
Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous
Pommes allumettes et Mayonnaise

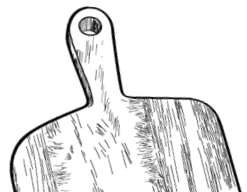


Fromage 12 €*

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.

Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent 72 €
Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand 106 €

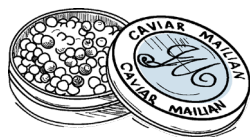


*Comme à notre habitude, nous nous adaptons à tous les régimes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN-MAÏLOV

à la boîte
Caviar Maïlov

Quantité	Nature	Avec Accompagnements
50g	95 €	110 €



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 VOTRE ÉVÈNEMENT À L'ATELIER

Une soirée en toute intimité entre amis, collègues, famille

Découvrez nos concepts via notre site www.atelierwindsor.lu

H LA BOUTIQUE DE L'ATELIER



Le CAVIAR Mailian-Mailov®

sélection de l'Atelier, le caviar Maillov :

Boite : 50g ... 95 €

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 €

