

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, Gringuire & Saulnier, Bocuse & Co

Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.

RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

-
- A** **Menu « Déjeuner », proposé à la semaine** page 3
uniquement au déjeuner du mardi 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 .. 61 €
-
- 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.
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** page 7
Une soirée en toute intimité entre amis, collègues, famille
Découvrez nos concepts via notre site www.atelierwindsor.lu
-
- G** **La Boutique de l'Atelier** page 8
Partir avec un peu de nous
-

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 61€*

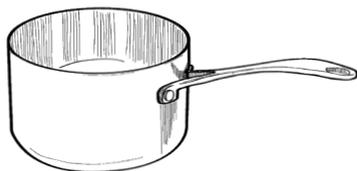
Les Hors d'Œuvre 17 €

Paleron de Veau cuisiné en « Pot-au-Feu »
Servi en Salade fraîche aux Agrumes confits de Mr Humberto

Aspic de Légumes du panier
Sardines Millésimées tiédies à la flamme & Poivronnade

Poisson « Pêche durable » en Ceviche
Lait d'Amande et Poutargue râpée

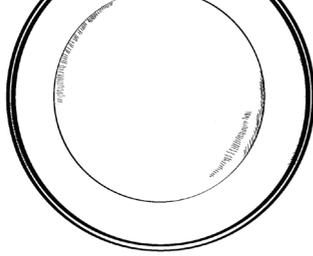
Faisselles maison de Chèvre frais « Hugo »
Déclinaison autour de l'Artichaut



Les Plats « Pêche » 36 €
L'arrivage journalier proposé à la voix, soit :

Servi juste rôti, sur une tartine de Rouille
Sauce Bouillabaisse, jus de Veau & Légumes rôtis
ou

Cuisiné en vapeur « Au Panier »
Sauce Vierge aux Agrumes frais & Tian de Légumes



Les Plats « Terre » 36 €

Nos fameux Rognons de Veau « Saint-Germain »
Petits Pois et Amourette
Sauce Bordelaise

Faux-Filet de Bœuf du pays rôti entier
Servi en belles tranches bien saignantes,
Sauce Foyot & Sucrs de cuisson,
Purée de Pommes de terre Soubise

Pigeon OSA, bien choisi, servi entier à « l'Apicius »
Miel du Brin d'Abeille, Épices croquantes
Garniture de Céleri

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



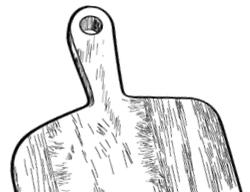
Fromage 12.⁵⁰ €*

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

9.⁵⁰ €

Desserts & Entremets 12.⁵⁰ €

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 €

