

# Brasserie L'Atelier

## PLANCHES A PARTAGER / BOARD TO SHARE

### **Planche d'hiver / Winter board**

30 €

Une sélection de charcuteries et de fromages locaux  
*A selection of local charcuteries and cheeses*

### **Terrines de Savoie Marthe et Marius/ Local terrines Marthe et Marius**

20 €

Vous avez le choix entre terrine de Savoie à l'ancienne ou à l'ail des ours accompagnée de condiments et de pain du boulanger.  
*You can choose between traditional Savoy terrine or wild garlic terrine, served with condiments and bread from the baker.*

## ENTREES / STARTERS

### **Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort / Gratinated onion soupe**

16 €

Bouillon riche en oignons caramélisés, croûtons croustillants, généreusement gratinée  
*Topped with crunchy croutons and generously gratinated with Beaufort*

### **Soupe du jour / Seasonal soup of the day**

12 €

Laissez-vous surprendre par notre soupe, potage ou velouté du jour  
*Let yourself be surprised by our daily soup or cream soup*

## SUR UN PAIN DE CAMPAGNE GRILLE / ON A COUNTRY BREAD

### **Tartine de Savoie / Local toast**

17 €

Tartine gourmande au Reblochon, jambon de Savoie accompagnée d'une salade verte et de condiments  
*Greedy Reblochon cheese on toast, with local ham with green salad side and condiments*

### **Tartine Nordique / Nordic toast**

19 €

Tartine au saumon fumé et guacamole accompagnée d'une salade verte  
*Smoked salmon and mashed avocado on toast with green salad side*

### **Tartine Végétarienne / Vegetarian toast**

14 €

Tartine de légumes confits et caviar d'aubergines, accompagnée d'une salade verte et concassé de tomates froides au basilic  
*Preserved vegetables and mashed eggplant on toast, with green salad side and cold tomato sauce with basil*



## SALADES / SALADS

	Entrée Starter	Plat Main
<b>Salade César / Chicken Caesar salad</b> Blanc de poulet grillé, salade romaine croquante, câpres, Filets d'anchois, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César <i>Grilled chicken breast, crunchy romaine lettuce, capers, anchovy fillets, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce</i>	22 €	29 €
<b>Salade végétarienne / Vegetarian salad</b> Mélange de jeunes pousses et salade romaine, quinoa, betteraves rôties, carottes marinées, falafels, fromage de chèvre, noisettes torréfiées <i>A blend of baby greens and romaine lettuce, quinoa, roasted beets, marinated carrots, fresh goat cheese, falafel, hazelnuts</i>	15 €	22 €
<b>NOS PIZZAS</b>		
<b>Margarita (base tomate)</b> <i>Mozzarella, olives noires, basilic / Mozzarella, black olives, basil</i>		15 €
<b>Royale (base tomate)</b> Emmental, jambon blanc, champignons frais <i>Emmental, white ham, fresh mushrooms</i>		15 €
<b>4 Fromages (base crème)</b> Emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola <i>Emmental, mozzarella, goat cheese, gorgonzola</i>		16 €
<b>Reblochon (base crème)</b> Emmental, reblochon, lardons, oignons, champignons frais <i>Emmental, reblochon, bacon, onions, fresh mushrooms</i>		16 €
<b>Végétarienne (base tomate)</b> Oignons, poivrons marinés, aubergines, courgettes, artichauts, basilic <i>Onions, marinated pepper, eggplant, zucchini, artichokes, basil</i>		16 €
<b>Chèvre Miel (base crème)</b> Chèvre, miel, oignons rouges, basilic <i>Goat's cheese, honey, red onion, basil</i>		15 €
<b>Taj I Mah (base tomate)</b> Burrata, olives noires, jambon cru de Savoie, basilic <i>Burrata, black olives, cured Savoy ham, basil</i>		18 €
<u>Suppléments / Supplements :</u>		
<b>Viandes (jambon cru ou jambon blanc ou blanc de volaille)</b>		3 €
<b>Légumes (oignons ou courgettes ou artichauts ou tomates cerises)</b>		2 €
<b>Divers (œuf ou fromage)</b>		2 €



## PLATS CHAUDS / HOT DISHES

### **Pièce du boucher Canaille - Prix selon arrivage**

Sélection de viande du jour servie avec une garniture hivernale et sa sauce

**Beautiful cut from the butcher – Price according to arrival**

*Today's choice cut of meat paired with a seasonal side and sauce*

### **Mijoté du moment – Prix selon arrivage**

Découvrez notre plat mijoté du jour, soigneusement préparé avec les meilleurs morceaux de viandes du marché. Servi avec sa garniture du jour

**Seasonal stew of the day - Price according to the arrival**

*Experience our carefully curated stew of the day, made with the finest cuts of meat from the market. Served with seasonal side*

### **Pêche du jour en filet à la plancha - Prix selon arrivage. Garniture du jour**

**Grilled fish of the day - Price according to the arrival. Today's side**

### **Bavette Aberdeen Angus 200gr / 200gr**

**30 €**

Servie avec une sauce aux échalotes, frites fraîches, salade verte

*Served with shallots sauce, french fries and green salad*

### **Burger montagnard / Mountain burger**

**27 €**

Steak haché Angus 180grs, fromage à raclette, oignons caramélisés, lard fumé, servi avec des frites fraîches et une sauce barbecue revisitée

*Ground Angus beef patty 180grs, raclette cheese, caramelized onions, bacon, served with French fries and revisited barbecue sauce*

### **Pâtes de Savoie à votre goût / Savoy pasta to your tast**

**19 €**

Pâtes Arcadiennes de la maison Chiron servies avec au choix :

Sauce Bolognaise ou Napolitaine ou aux légumes grillés

*Bolognese or Neapolitan sauce or grilled vegetables*

### **Wok végétarien aux légumes frais, sauce soja et huile de sésame**

**21 €**

*Vegetarian wok with fresh vegetables, soy sauce and sesame oil*

### **Wok de nouilles, légumes frais, sauce soja et huile de sésame**

*Noodle wok with fresh vegetables, soy sauce and sesame oil*

### **Avec au choix / With a choice of :**

Dés de poulet au miel / Diced chicken and honey

**25€**

Lamelles de boeuf marinées aux épices / Spicy marinated beef slices

**28€**

### **Accompagnements supplémentaires – Extra side dish - 7€**

Salade verte – Green salad

Légumes grillés - Roasted vegetables

Frites - French fries

Charcuterie – Cold meat



## SPECIALITES SAVOYARDES / SAVOY SPECIALTIES

### **Pela/Pela**

**26 €**

Reblochon, crème, lardons, oignons et pommes de terre, salade verte  
*Reblochon cheese, cream, bacon, onions, and potatoes served with a green salad*

### **Gratin de crozets artisanaux de Chambéry**

**24 €**

Garni de cèpes et accompagné d'une salade verte

#### ***Crozets served as a gratin***

*Served with ceps and a green salad*

## SPECIALITES SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR

### **SPECIALITIES SERVED ONLY FOR THE DINER**

#### **Fondues pour 2 personnes/for 2 people**

Accompagnées de charcuteries, d'une salade verte, de pain du boulanger

*Served with a selection of cold cuts and a green salad, bread from the baker*

➤ Aux trois fromages / *with three cheeses*

➤ Aux trois fromages et aux cèpes / *with three cheeses and ceps*

**32 €/pp**

**38 €/pp**

#### **Vacherin du Mont d'Or – 330 gr**

**33 €**

Servi dans sa boîte et accompagné d'un mesclun et de charcuteries

*Soft and creamy cheese roasted in its box served with a green salad and a mix of cold cuts*

#### **Raclette au lait cru pour 2 personnes**

**33€/pp**

Accompagnée de charcuteries, de pommes de terre et d'une salade verte

#### ***Raclette served with fresh milk cheese for 2 people***

*Served with a selection of cold cuts, potatoes and a green salad*



## DESSERTS

<b>Crumble tiède aux pommes, glace vanille - Warm apple crumble with vanilla ice cream</b>	<b>10€</b>
<b>Tarte Savoyarde aux myrtilles – Home – made blueberries tart</b>	<b>10€</b>
<b>Farandole de profiteroles vanille et chocolat – Vanilla and chocolate profiteroles</b>	<b>10 €</b>
<b>Crème brûlée à la pistache – Pistacchio crème brûlée</b>	<b>10€</b>
<b>Royal au chocolat – Chocolate cake</b>	<b>10€</b>
<b>Café très gourmand</b> Assortiment de 4 mignardises servi avec un café ou un thé <i>Assortment of sweets served with a coffee or a tea</i>	<b>12€</b>
<b>Coupe 3 boules</b> <b>Glaces &amp; Sorbets / Ice Cream Sundae</b> Vanille / Chocolat / Fraise / Myrtilles / Citron / Caramel beurre salé <i>Vanilla/ Chocolate / Strawberry / Blueberry / Lemon / Salted butter caramel</i>	<b>10 €</b>
<b>Café Bombardino (Spécialité du Val d'Aoste)</b> Café, jaune d'œuf et liqueur de Rhum / <i>Coffee, egg yolk and rum liqueur</i>	<b>7 €</b>

## MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

### **Pâtes à la sauce bolognaise**

Fresh pasta with bolognese sauce

**Ou/Or**

**Hamburger steak haché 100 grs, ou nuggets de poulet, ou blanc de volaille,**

Hamburger 100 grams, or chicken nuggets, or poultry breast

**Accompagné au choix de frites, légumes du jour ou riz**

With chips, today's vegetables or rice

\*\*\*

**Glace enfant ou compote de pomme**

Children's ice cream or stewed apple

**20€**



## Apéritifs

Champagne Brut (17cl)	17 €
Crémant de Savoie (17cl)	8 €
Spritz (12cl)	11 €
Moscow Mule	15 €
Kir vin blanc de Savoie (12cl)	8 €

## Eaux

Evian 100 cl / San Pellegrino 100cl	7 €
Aquachiara « Eau Micro Filtrée » Pétillante	3 €

## Bières

Brasserie du Mont-Blanc « Blonde Cristal »	5 € / 25 cl
	9 € / 50 cl
Brasserie Duvel - Moorgat « Vedett IPA »	8 € / 25 cl
	15 € / 50 cl

## Vins au verre 15 cl

### Blancs

Chablis « La Sereine » 2021 La Chablisienne (Bourgogne)	12 €
Chardonnay du Bugey 2023 Domaine Stenger & Carrel (Savoie)	9.5 €
Saint – Véran « A la Côte » 2024 Château Vitallis (Bourgogne)	10.5 €

### Rouges

Costières de Nîmes 2022 Domaine Ermite d'Auzan (Rhône)	8 €
Mondeuse « Sur le Versant » Domaine Saint – Romain (Savoie)	9 €
Savigny – Les – Beaune « Les Grands Picotins » 2022 Domaine Prieuré (Bourgogne)	14 €

### Rosés

Château Sainte – Marguerite « Symphonie »	11 €
Côtes de Provence Cru Classé 2024	

### Sans Alcool

Chardonnay « Cuvée Pierre » Vin désalcoolisé	9 €
Cabernet – Sauvignon Vin désalcoolisé	8 €

***N'hésitez pas à demander notre carte complète des boissons***  
*Don't hesitate to ask for our full drinks menu*

