

L'ATELIER

RESTAURANT

Ouvert de 12h00 à 14h00
& de 19h15 à 22h00

*Open from 12.00 pm until 2.00 pm
And from 7.15 pm until 10.00 pm*

Prix TTC en euros indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the restaurant entrance.

Tableau récapitulatif des allergènes, à déclaration obligatoire, présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant.

ENTRÉES

Soupe du moment (Légumes, <i>Vegetable soup</i>)	12,00 €
Œuf Poché (crème de fromage de Savoie, croûtons) <i>Poached egg, with creamed Savoy cheese and croutons</i>	14,00 €
Tatin montagnard (pomme de terre, champignons, Comté, pâte brisée)	14,00 €
Sashimi de gravlax (saumon, avocat, salade verte, fromage frais, aneth, citron vert)	18,00 €

ASSIETTES FROIDES

Salade Hiver (avocat, quinoa, salade verte, grenade, sésame grillé, chips de patate douce, choux rouge, carotte)	19,00 €
Planche de l'Atelier (jambon cru, coppa, saucisson, speck, Comté, Abondance, Beaufort / <i>Atelier style platter of cold cuts and cheese</i>)	20,00 €

DÉTOUR EN ITALIE

Spaghetti Montagnard (speck, crème et noix)	19,00 €
Gnocchi Sorrentina avec mozzarella di Bufala	19,00 €
Linguine aux Gambas , pesto de roquette	24,00 €
Pizza Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic frais) <i>Pizza with tomato sauce, basil and mozzarella</i>	15,00 €
Pizza Gaston (base blanche, crème et mozzarella, Jambon cru de Savoie, Reblochon, oignons)	18,00 €
Pizza De L'Atelier (base blanche, crème truffée, mozzarella, mozzarella di bufala)	22,00 €

PLATS

Pavé de Saumon grillé, épinard, crème de fromage frais, topinambour <i>Grilled salmon with spinach, Jerusalem artichoke, cream cheese</i>	25,00 €
Turban de Daurade Royale gratinée avec crème et fenouil <i>Sea bream with fennel</i>	24.00 €
Poulpe cuit à basse température et snacké servi avec une mousseline d'orange, carottes et citrons, pickles d'oignons rouges, fenouil glacé et pistache <i>Octopus cooked at low temperature and grilled with a orange, carrot and lemon mousseline, fennel and pistacchio</i>	25.00 €
Entrecôte de bœuf grillée avec champignon farci, carottes glacées, beurre maître d'hôtel <i>Grilled Sirloin Steak with a stuffed mushroom, glazed carrots, maître d'hôtel butter</i>	24,00 €
Burger Romario (Pain boulanger, mozzarella di bufala, steak du boucher, pesto de roquette , tomates) <i>Baker's bread, pesto de roquette ,mozzarella di bufala, butcher's steak,tomatoes</i>	24,00 €
Burger Savoyard (Pain boulanger, Reblochon, steak du boucher, bacon, d'oignons caramélisé, cornichons et sauce burger)	24,00 €

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Fondue Savoyarde (Beaufort, Comté, Abondance, salade verte) <i>Cheese fondue & green salad</i>	24,00 €
Tartiflette (Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade verte) <i>A local gratined dish, Reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, green salad</i>	22,00€

DESSERTS

Assiette de fromages des Alpes <i>Cheese plate</i>	12,00 €
Panna cotta (coulis fruits rouge ,passion ou chocolat)	8,00 €
Fondant au chocolat , sorbet passion <i>Chocolate mud cake , passion fruit sorbet</i>	10,00 €
Tiramisu	9,00 €

Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the restaurant entrance

Tableau récapitulatif des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant

The list of allergenes is at your convenience in the restaurant.

ARDOISE MIDI

Soupe du moment (<i>Légumes / Vegetable soup</i>)	12,00 €
Oeuf poché (<i>crème de fromage de Savoie, croûtons</i>) Poached egg, with creamed Savoy cheese and croutons	14,00€
Salade Hiver (<i>avocat, quinoa, salade verte, grenade, sésame grillé, chips de patate douce, choux rouge, carotte</i>)	19,00 €
Planche de l'Atelier (<i>Jambon cru, speck, coppa, saucisson, Comté, Abondance, Beaufort</i>) Atelier of style platter of cold cuts and cheese	20,00 €
Croque Monsieur ou Madame, salade verte (<i>Pain de campagne, jambon blanc, Comté</i>)	15,00 €
Croque-tartufo, salade verte (<i>Pain de campagne, crème truffée, mozzarella di bufala, jambon cuit aux herbes</i>)	19,00 €
Tartiflette (<i>Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade verte</i>) A local gratined dish (Reblochon cheese, potatoes, bacon and onions, green salad)	22,00 €
Entrecôte de bœuf grillée avec champignon farci, carottes glacées, beurre maître d'hôtel	24,00 €
Burger Romario (<i>Pain boulanger, pesto de roquette, mozzarella di bufala, steak du boucher, tomates</i>) Baker's bread, pesto roquette, mozzarella di bufala, butcher's beef, tomatoes	24,00 €
Burger Savoyard (<i>Pain boulanger, Reblochon, steak du boucher, bacon, oignons caramélisés</i>) Baker's bread, Reblochon, butcher's beef, bacon, onions	24,00 €
Poisson du jour Fish of the day	23,00 €

DESSERTS

Assiette de fromages Cheese plate	12,00 €
Panna cotta (<i>coulis fruits rouges, chocolat ou passion</i>)	8.00€
Fondant au chocolat, sorbet passion Chocolate mud cake and passion fruit ice cream	10,00€
Tiramisu	9,00 €

Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the entrance of the restaurant.

Tableau récapitulatif des allergènes, à déclaration obligatoire, présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant.

The list of allergenes is at your convenience in the restaurant.