

À l'heure de l'apéro...



La carte de l'Atelier 2021

AFTERWORK



À Picorer

Bol de frites	3.0€
Saucisson à partager	140g 7.0€
<i>Salaison Jules Courtial</i>	
Fourme de Montbrison, Noisettes, Sanglier ou Nature	
Caviar de tomates séchées, burrata et basilic	7.0€
Pâté ardéchois «artisanal» à la châtaigne	180g 8.0€
<i>Salaison Jules Courtial</i>	



Charcuterie, Fromage ou Mixte
14.0€

À la carte

Uniquement en soirée et le weekend

Les Plats



Tataki de thon et ses tagliolini à l'encre de seiche	14.0€
Pavé de saumon grillé 150g  Accompagné de ses légumes de saison.	15.0€
Côte de bœuf grillée  Viande VBF 300g - Servie avec des frites ou des légumes et une sauce au choix : Poivre, Échalote ou Roquefort.	18.0€
Blanc de poulet farci à l'italienne et ses légumes de saison.	14.0€
Grand Carré Sarde <i>Pâtes artisanales fabriquées en Italie.</i> Pâtes farcies qui rendent hommage à la cuisine traditionnelle de Sardaigne mélangeant la ricotta au citron.	13.0€
Ravioli Noir au saumon fumé <i>Pâtes artisanales fabriquées en Italie.</i> Ravioli noir à l'encre de seiche, au saumon fumé et à la ricotta.	13.0€

Les Burgers

Le Classique Steak haché de bœuf VBF 150g, cheddar, sauce burger, tomates, oignons rouges, salade.	14.0€
Le Régional Steak haché de bœuf VBF 150g, Fourme d'Ambert, chutney de poire, bacon grillé, oignons rouges, salade.	14.0€
Le Vég' Steak végétal, légumes grillés, guacamole, purée de tomate, oignons rouges, salade.	14.0€
Le Duck de Bruyère Effiloché de canard 120g, bleu de Bruyère, confiture de figue, bacon grillé, tomates, oignons rouges, salade.	15.0€

Assiettes fraîcheur

La Caesar Salade romaine, filet de poulet grillé, croûtons maison, œuf copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce caesar «maison».	12.0€
L'italienne Salade romaine, jambon cru italien, tomates séchées, mozzarella di Bufala, pesto, gressin.	12.0€
Le traditionnel tartare de bœuf  Au couteau - Viande hachée VBF 200g assaisonné par nos soins. Servi avec frites et salade.	13.0€
Poke Bowl de l'Atelier  Saumon cru, riz blanc, concombre, carottes, chou rouge, avocat, sésame.	12.0€
Assiette Nova Betterave fraîche, pommes fraîches du Pilat, carottes, jus de citron, miel et noix.	12.0€

Les Desserts maison

Fromage blanc ou Assiette de fromages secs	3.5€
Café gourmand	5.5€
Tarte citron Nova	5.0€
Salade de fruits de saison	5.0€
Cheesecake aux éclats de noisettes et fruits rouges.	5.0€
Gâteau aux 3 chocolats	5.0€
Tiramisu du moment	5.0€

Crèmes glacées & Sorbets 2 boules 3.5€ / 3 boules 4.6€

Crèmes glacées Vanille bourbon de Madagascar - Pistache
de Sicile - Rhum raisins - Spéculoos de Belgique - Caramel
beurre et sel de Guérande Chocolat noir Suisse

Sorbets *Sans arôme ni colorant artificiel, sans conservateur*
Abricots du Roussillon - Mangue Alphonso d'Inde - Noix de coco
Citron Jaune de Sicile - Fraise Senga Sengana - Myrtille sauvage
Fruit de la passion

Supplément crème sucrée +0.90€ / Topping +0.80€

Boucherie

La Valette

Saint-Chamond

Boulangerie

Au Pêché Mignon

Saint-Chamond

Poissonnerie

Robert

Saint-Chamond

Artisan Glaciers

Le Chariot de Glaces

Auvergne-Rhône-Alpes