

# L'atelier

Montparnasse

## ENTRÉES & TAPAS

**Foie gras de canard maison 20€**

**Soupe à l'oignon de Roscoff, gratinée à l'emmental 13€**

**Œufs mimosa, façon Etchebest 9€**

**6 escargots sauvages de Bourgogne 16€**

**Œuf cocotte à la crème de parmesan truffé (10 minutes) 13€**

**Aiguillettes de poulet panées aux céréales, marinées au piment d'Espelette 11€**

**Accras de crevettes au citron vert, sauce pimentée 12€**

**Friture de calamars en persillade, sauce tartare 11€**

**Patatas bravas, sauce aioli 7€**

**Assiette de mezzés (Baba ganoush, houmous, tapenade aux olives de Kalamata, pain pita) 14€**

**Baba ganoush au tahini, huile de persil et pita grillée 12€**

**Houmous à la crème de sésame maison et pita grillée 12€**

**Focaccia maison, romarin et ail 7€**

**Figatellu Corse grillé à la plancha 22€**

**Saucisson de cochon « Maison Montalet » 11€**

**Cécina de bœuf « Rubia Gallega » 16€**

**Chorizo de Bellota 10€**

**Jambon artisanal ou Coppa artisanale de Corse 11€**

## A PARTAGER *ou pas ...*

**Planche de charcuterie fine ou fromages « Maison Quatrehomme » M.O.F. 25€**

**Planche mixte 25€**

**Sardines à l'huile d'olive bio « Maison Guildive » 12€**

**Moules à la Vieira « Maison Guildive » 12€**

**Ventrèche de thon blanc confite « Maison Guildive » 14€**

**Camembert rôti au miel et au thym citron (15 minutes) 20€**

**Camembert rôti à la crème de truffe (15 minutes) 28€**

## LES CLASSIQUES

**Croque-monsieur ou madame gratiné au comté, mesclun ou frites maison 17€/18€**

(Réalisé à base de pain brioché maison, comté affiné 18 mois)

**Omelette aux œufs plein air, mesclun 15€**

(2 ingrédients au choix : jambon blanc, champignons, pommes de terre, emmental, tomates)

**Vittel ou San Benedetto (75cl) 7,90€**

Service continu de 12h à 4h. La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 10€. Prix service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande. Eau potable gratuite sur demande.

Un supplément de 2€ par plat s'applique à partir de 2h du matin. Merci de votre compréhension.

# L'atelier

## Montparnasse

### LES SUGGESTIONS

**Tartare de bœuf Charolais au couteau**, frites maison **20€**

**Risotto crémeux aux herbes fraîches** et citron confit **23€**

**Smash burger 20€** ou **double smash 28€** (bacon +1€)

(pain maison, bœuf français, ketchup, moutarde, cheddar, oignons, pickles maison)

**Salade César au poulet croustillant** (salade, parmesan, sauce César, œuf mollet et croûtons à l'ail) **19€**

**Salade Corse** (figatellu, tome de brebis, figues, pdt aux herbes, tomates, miel de thym et vinaigrette au citron) **23€**

**Linguine «Maison Mancini» crème d'artichaut**, poivrade au parmesan, cécina de bœuf corse **24€**

**Steak au poivre** (filet de bœuf 200g), frites maison **39€**

**Salade vietnamienne** (bœuf mariné au saté, soja, sésame, agrumes, chou chinois, carottes et courgettes) **22€**

**Ceviche de bar aux agrumes et fruit de la passion**, carpaccio d'oignon rouge, coriandre et frites maison **28€**

**Poitrine de porc «Maison Montalet» marinée aux 5 épices**, riz pilaf et herbes fraîches **23€**

**Bavette d'ailou grillée** (200g), sauce aux échalotes et frites maison **25€**

**Croque-monsieur à la crème de truffe et comté**, mesclun ou frites maison **24€**

**Cuisse de canard confite maison**, pommes de terre grenaille rôties **24€**

**Noix d'entrecôte d'Argentine** (250g), sauce béarnaise et frites maison **36€**

**Pavé de bar à la plancha**, sauce chimichurri et haricots verts frais **29€**

**Nos garnitures : 6€ l'unité**

Frites maison, haricots verts frais, pommes de terre grenaille rôties, riz pilaf, pâtes, salade

### DESSERTS

**1 fromage « Maison Quatrehomme » M.O.F. 7€**

**Café gourmand 11€ - Thé gourmand 13€ - Champagne gourmand 21€**

**Pavlova à la vanille**, mangue fraîche et fruit de la passion **9€**

**Brioche perdue au caramel beurre salé**, glace vanille de Madagascar (10 minutes) **9€**

**Profiterole au chocolat** et glace vanille de Madagascar **1(6,50€), 2(11€), 3(15€)**

**Tiramisu à la poire**, caramel beurre salé et noisettes torréfiées **11€**

**Café affogato** (glace vanille de Madagascar, café espresso et mousse de lait) **8€**

**Mi-cuit au chocolat** (Inaya) et glace vanille de Madagascar (12 minutes) **9€**

**Crème brûlée à la vanille de Vanuatu 9€**

**Crêpe à la minute** (sucre, caramel beurre salé ou Nutella) **7,50€**

**Salade de fruits frais 8€**

**Coupe Colonel** (sorbet citron et vodka glacée) **12€**

**Glace Gérard Cabiron M.O.F – la boule 5€**

**Yaourt « Le Fierbois » (Médaille d'or 2024) 5€**

### MENU ENFANTS (Jusqu'à 12 ans)

**Steak haché ou jambon blanc** avec frites maison, crêpe ou yaourt **13€**

**Vittel ou San Benedetto (75cl) 7,90€**

Service continu de 12h à 4h. La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 10€. Prix service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande. Eau potable gratuite sur demande.

Un supplément de 2€ par plat s'applique à partir de 2h du matin. Merci de votre compréhension.