

ENTRÉES

STARTERS

Œuf dur label rouge,
mayonnaise maison

"Red label" hard-boiled egg,
homemade mayonnaise 3€

Ficelle Picarde

Ficelle Picarde 5€

Saumon fumé et ses toasts

Smoked salmon and toast 9€

Salade Caesar

Caesar salad 6€

Eventail de melon et
jambon Serrano

Melon and Serrano ham fan 7€

Beignets de calamars à la Romaine

Squid fritters à la Romaine 6€

DESSERTS

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad 5€

Tarte citron meringuée

Lemon meringue pie 6€

Panna cotta pistache,
coulis de fraises

Panna cotta
pistachio, strawberry coulis 6€

Moelleux au chocolat
crème anglaise

Chocolate cake with custard 5€

Coupe glacée (vanille, caramel et fraise)

Coupe glacée (vanilla, caramel and strawberry) .. 7€

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea 7€

Le P'tit Bouillon de l'Atelier 117

PLATS

MAIN DISHES

Burger pulled porc façon BBQ

BBQ pulled pork burger 17€

Rognons de veau, moutarde et champignons

Veal kidneys with mustard and mushrooms 16€

Salade Caesar XXL

Large Caesar salad 12€

Brochette de volaille marinée au citron

Chicken skewer marinated in lemon 15€

Poire de Bœuf sauce poivre

Beef pear with pepper sauce 18€

Pavé de saumon sauce Béarnaise

Salmon steak with Béarnaise sauce 17€

Spaghetti au pesto et burrata

Spaghetti with pesto and burrata 14€

GARNITURES AU CHOIX

A CHOICE OF TRIMS

Frites, riz pilaf, courgettes poêlées, mesclun de salades.

French fries, rice pilaf, pan-fried zucchini, mixed salad.



Votre avis est important, régalez nous !
Your opinion is important, tell us all!

