

*L'Atelier des Saisons*  
*Chef Antoine Vitalis*

Chez nous,

**c'est bien plus qu'un repas :  
c'est une expérience humaine.**

**Notre équipe dévouée met tout en œuvre pour vous offrir des  
moments savoureux et mémorables.**

**Venez découvrir la différence que notre équipe peut faire  
dans votre expérience gastronomique.**



*La Carte*

**Hôtel Mercure Paris Porte d'Orléans  
13 Rue François Ory, 92120 Montrouge  
Renseignements & Réservations  
01.58.07.11.01**

# La Carte

# Vins et Champagnes

## NOS ENTRÉES

**Portobello gratiné** (Fourme d'Ambert, jambon sec et pomme) **10€**  
*Stuffed Portobello Mushrooms (Fourme d'Ambert cheese, cured ham and apple)*  
*Portobello relleno (Queso Fourme d'Ambert, jamón curado y manzana)*  
**AOP Côte Rôtie 15cl 17€**  
**AOP Château Neuf Du Pape 15cl 10€**

**\*Ravioles du Dauphiné et légumes croquants** **8€**  
*Crispy Dauphiné Ravioli with Crunchy Vegetables*  
*Ravioles del Dauphiné fritos con verduras crujientes*  
**AOP Côte de Provence Sainte Victoire 15cl 10€**  
**AOP Languedoc Grés de Montpellier Mas de Lunès 15cl 7€**

**Tataki de saumon au sésame et chou rouge** **11€**  
*Sesame-Crusted Salmon Tataki with Red Cabbage*  
*Tataki de salmón con sésamo y col morada*  
**AOP Chablis Saint Marin Laroche 15cl 11€**  
**AOP Bourgogne Cuvée Edme Champy Pinot 15cl 11€**

**Aubergine farcie de quinoa et feta** **9€**  
*Baked Eggplant with Quinoa and Feta*  
*Berenjena rellena de quinoa y feta*  
**AOP Côtes du Rhône Artessis BIO Blanc 15cl 7€**



## NOS PLATS

**\*Saucisse de Montbéliard, sauce à l'échalote et écrasé de pommes de terre persillées** **20€**  
*Montbéliard Sausage with Shallot Sauce and Mashed Parsley Potatoes*  
*Salchicha de Montbéliard con salsa de chalota y puré de patatas al perejil*  
**AOP Bourgogne Cuvée Edme Champy Pinot 15cl 11€**  
**AOP Chablis Saint Marin Laroche 15cl 11€**

**Côtelettes d'agneau aux 4 épices et tajine de légumes** **23€**  
*Lamb chops with four spices and tagine-style vegetables*  
*Chuletas de cordero con cuatro especias y verduras al estilo tajín*  
**IGP Pays D'Oc L'Inédit Blanc 15cl 7€**  
**AOP Languedoc Grés de Montpellier Mas de Lunès 15cl 7€**

**Risotto aux fruits de mer** **21€**  
*Seafood Risotto*  
*Risotto de mariscos*  
**AOP Chablis Saint Marin Laroche 15cl 11€**  
**AOP Saint-Emillion Grand Cru 15cl 8€**

**\*Filet de dorade royale, sauce chimichurri et piperade** **20€**  
*Royal Sea Bream Fillet with Chimichurri Sauce and Piperade*  
*Filete de dorada real con salsa chimichurri y piperade*  
**AOP Côte de Provence Sainte Victoire 15cl 10€**  
**AOP Château Neuf Du Pape 15cl 10€**  
**AOP Côte Rôtie 15cl 17€**

**Le poireau dans tous ses états**  
 *Leek Prepared in Every Way*  
 *Puerro en todas sus versiones*  
**AOP Chassagne-Montrachet 15cl 18€**  
**IGP Cité de Carcassonne 15cl 6€**

## NOS INCONTOURNABLES

**\*Bowl d'automne à votre goût : Poulet croustillant, falafel ou tataki de saumon** **16€**  
*Autumn Bowl : crispy chicken / falafel / salmon tataki*  
*Bowl de otoño : pollo crujiente / falafel / tataki de salmón*  
**AOP Côtes du Rhône Artésis BIO blanc 15 cl 7€**

**Omelette à composer : Jambon, fromage, champignons, herbes** **14€**  
*Build-Your-Own Omelette : ham, cheese, mushrooms, herbs*  
*Tortilla personalizada : jamón, queso, champiñones, hierbas*  
**AOP Bourgogne Cuvée Edme Champy Pinot 15 cl 11€**  
**AOP Anjou Les Hardières 15cl 8€**

**Tartare de bœuf Limousin, frites fraîches, salade** **18€**  
*Limousin Beef Tartare, Fries & Salad*  
*Tartar de ternera Limousin con patatas fritas y ensalada*  
**AOP Château Neuf Du Pape 15cl 10€**  
**AOP Saint-Emillion Grand Cru 15cl 8€**

**\*Burger de bœuf au Saint-Marcellin, frites fraîches et mesclun** **20€**  
*Beef Burger with Saint-Marcellin Cheese, Fries & Mesclun Salad*  
*Hamburguesa de ternera con queso Saint-Marcellin, patatas fritas y mezclun*  
**AOP Languedoc Grés de Montpellier Mas de Lunès 15cl 7€**


## NOS DESSERTS

**\*Fontainebleau à la poire** **9€**  
*Pear Fontainebleau*  
*Fontainebleau con pera*  
**IGP Pays D'Oc L'Inédit Blanc 15cl 7€**

**\*Forêt noire** **9€**  
*Black Forest Cake*  
*Selva Negra*  
**AOP Côte Rôtie 15cl 17€**

**Tartelette au potimarron avec noisettes caramélisées et boule de glace au yaourt de Saint Malo** **10€**  
*Pumpkin tartlet with caramelized hazelnuts*  
*Tartaleta de potimarrón con avellanas caramelizadas*  
**AOP Chassagne-Montrachet 15cl 18€**

**\*Pot de crème caramel** **7€**  
*Caramel Custard Pot*  
*Crema de caramelo*  
**AOP Saint-Emillion Grand Cru 15cl 8€**

 **Plat végétarien**

Les plats sont disponibles pour les enfants à moitié prix et en portion réduite.  
 \*Voir conditions

## VINS BLANCS

**AOP Chablis** 15cl **11€** 75cl **45€**

**IGP Pays d'Oc L'Inedit** 15cl **7€** 75cl **30€**

**AOP Maison Ogier Artésis Bio** 15cl **7€** 75cl **30€**

**AOP Anjou Les Hardieres** 15cl **8€** 75cl **33€**

**IGP Pays d'Oc Chardonnay** 15cl **8€** 75cl **30€**

**AOP Chateauneuf Du Pape** 8cl **6€** 15cl **10€** 75cl **48€**

**AOP Chassagne-Montrachet** 8cl **11€** 15cl **18€** 75cl **95€**

## ROSÉS

**AOP Coteaux d'Aix en Provence Château Beaulieu** 15cl **7€** 75cl **32€**

**AOP Côte de Provence Sainte-Victoire** 15cl **10€** 75cl **40€**

## VINS ROUGES

**AOP Maison Ogier Artésis Bio** 15cl **7€** 75cl **30€**

**AOP Languedoc Montpellier** 15cl **7€** 75cl **30€**

**IGP Pays D'Oc Pinot noir** 15cl **7€** 75cl **30€**

**AOC Côte Rôtie** 15cl **7€** 75cl **30€**

**IGP Cité de Carcassonne** 15cl **6€** 75cl **25€**


**AOP Saint-Emilion Grand Cru** 8cl **5€** 15cl **18€** 75cl **40€**

## CHAMPAGNES

**TSARINE PREMIUM** 75cl **45€**

**LAURENT PERRIER La Cuvée Brut** 12.5cl **13€** 37.5cl **34€** 75cl **65€**

**LAURENT PERRIER BRUT Millésimé** 75cl **85€**

 **Recette Rebelle :**  
 « Rien ne se perd, tout se déguste !  
 Une Recette Rebelle sublime  
 un légume de saison dans son  
 intégralité avec créativité  
 et respect du produit »

 **Vins BIO**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 À consommer avec modération.  
 Alcohol abuse can be dangerous to your health.  
 To consume with moderation.  
 El abuso de alcohol es peligroso para su salud.  
 Consumir con moderación.

Prix en euros TTC - Service compris  
 Prices in Euros Incl. tax  
 Precio en Euros IVA incluido