

Atelier des Saisons
Chef Antoine Vitalis



La Carte

La Carte

NOS ENTRÉES

Oeuf cocotte à l'ancienne, sauce Vigneronne

Baked egg, wine sauce
Huevo cocido con salsa de vino
Côte du Rhône Artésis Rouge 15cl 6€

7€

Avocado toast saumon Gravlax

Avocado toast salmon
Tostada de aguacate con salmon
Côte du Rhône Artésis Blanc 15cl 7€

9€

Asperges vertes fondantes, espuma de magret de canard

Green asparagus, duck foam
Espàrragos tiernos, con espuma de pato
AOP Haut Médoc Château Liversan rouge 15cl 7€

9€

Fricassée d'escargots de Bourgogne, caviar d'aubergine

French snail, eggplant caviar
Caracoles de bourgogne, con caviar de berenjena
Viré-Clessé Maison Champy 15cl 8,50€

10€

NOS PLATS

Cordon bleu à l'Italienne, purée de pommes de Terre

Cordon bleu, mashed potatoes
Cordon bleu a la italiana servido con, pure de papa
Médoc Cru Bourgeois Château Patache d'Aux Rouge 15cl 9€

18€

Black Burger de Bœuf Limousin, frites fraîches et salade

Brioche bread, beef, french cheese, french fries and salad
Hamburguesa de res con papas fritas y ensalada
Syrah Grenache de la Chevalière IGP Pays d'Oc Rouge 15cl 7€

20€

Souris d'agneau de 6 heures, légumes de saison fondants

Lamb, seasonal vegetables
Jarrete de cordero, servido con verduras del momento
Syrah Grenache de la Chevalière IGP Pays d'Oc Rouge 15cl 7€

22€

Ravioles fraîches à la truffe

Black truffle raviole
Ravioli con trufa
Chablis 1 Cru Vaucoupins Domaine Laroche Blanc 15cl 11€

18€

Bowl's de Printemps (saumon ou fallafel)

Spring Bowl's (salmon, fallafel)
Ensalada de primavera (salmon, falafel)
IGP Pay d'Oc L'inedit Blanc 15cl 7€ ou
Côte du Rhône Artésis Rouge 15cl 6€

16€

Dos de Cabillaud en croute d'herbes

Cod filet in a herb crust
Bacalao apanado acompanado de verduras
Viré-Clessé Maison Champy 15cl 8,50€

19€

NOS INCONTOURNABLES

Assiette de Mixte Charcuteries / Fromages 16€

Jambon de parme, Rosette, Chorizo, Ste Maure,
AOP Ossau Iraty, Saint Nectaire
Charcuterie and / or cheeses platter
Plancha de embutidos o de queso para compartir
Château Beaulieu Cuvée Alexandre Rosé 15cl 7€

Salade César

Grilled chicken, poached egg, bacon, tomato,
parmesan, ceasar sauce
Ensalada cesar
Viré-Clessé Maison Champy Blanc 15cl 8,50€

17€

Tartare de Bœuf Limousin, frites fraîches

Beef tartar
Tartare de res servido con papas fritas y ensalada
Chateaufeuf du Pape l'âme Bio Maison Ogier 15cl 11€

18€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages AOP Saint Maure, Ossau Iraty, Saint Nectaire

Cheese plate
Plato de queso
IGP Pay d'Oc L'inedit Blanc 15cl 7€

10€

Tartelette citron meringuée

Lemon pie
Tarta de limon con merengue

7€

Crumble fraise rhubarbe, boule de glace yaourt

Strawberry-Rhubarb crumble, yoghurt ice cream
Crumble de fresa y ruibarbo con una bola de helado de yogurt

8€

Baba au Rhum, crème pistache

Rum Baba, pistachio cream
Pal dulce con ron y crema de pistacho

9€

Duo de ganache aux deux chocolats

Chocolat cream
Crema de dos chocolates
Laurent Perrier 12,5cl 13€

10€

Café ou Thé Gourmand

Gourmet coffee or tea
Cafe o té con mini postres

8€

Vins et Champagnes

VINS BLANC

Bourgogne

Viré-Clessé Maison Champy
Belle intensité aromatique, un nez d'agrumes, de pêche blanche et de poivre blanc

15cl 8,50€ 75cl 45€

Rhône

Ogier Artésis Bio AOP
Côtes du Rhône
Les fruits exotiques et agrumes se mêlent à l'abricot et à la pêche blanche, une gourmandise fruitée

15cl 7€ 75cl 29€

Loire

Pouilly-Fumé Joseph Mellot
Domaine des Mariniers
Fond intense et frais, citronné presque anisé, une pointe minérale

75cl 40€

Bourgogne

Chablis Les Chanoines
Domaine Laroche
Nez frais, vif et minéral

37.5cl 26€

Bourgogne

Chablis 1er Cru Vaucoupins
Domaine Laroche
Révélation de notes de fleurs blanches

15cl 11€ 75cl 55€

IGP

Pays D'Oc L'inedit
Un très bel équilibre en bouche entre le moelleux et la fraîcheur

15cl 7€ 75cl 29€

ROSÉ

Provence

Château Beaulieu, Cuvée Alexandre
Minéralité, vivacité et fraîcheur des Coteaux d'Aix en Provence

15cl 7€ 75cl 32€

CHAMPAGNES

Champagne TSARINE

Prémium Brut

75cl 45€

LAURENT PERRIER

La Cuvée

12.5cl 13€ 37.5cl 34€ 75cl 65€

LAURENT PERRIER

La Cuvée Brut

12.5cl 13€ 37.5cl 34€ 75cl 65€

LAURENT PERRIER BRUT

Millésimé

75cl 85€

VINS ROUGE

Rhône

Ogier Artésis Bio AOP
Côtes du Rhône
Entre fraîcheur et acidité avec une finale sur des tannins soyeux

15cl 6€ 75cl 30€

Bordeaux

Médoc Cru Bourgeois
Château Patache d'Aux
Touche de fruits noir, notes florales typiques des Merlots mûrs

15cl 9€ 37.5cl 24€ 75cl 47€

Loire

Sancerre Les Baronnes Henri Bourgeois
Notes boisées, fruits rouges et noirs, saveurs de cerise griotte et de fraises

75cl 50€

Pays D'Oc

Laroche Syrah Grenache Bio
Bouche fruitée avec une délicate douceur et des tannins souples

15cl 7€ 75cl 32€

Bordeaux

Château Liversan Haut-Médoc
Cru Bourgeois
Un vin élégant, aux tanins soyeux, avec un bois parfaitement fondu. Trame tannique naturelle

15cl 7€ 75cl 30€

Rhône

Châteauneuf du Pape l'âme
BIO Maison Ogier
Belle complexité associant réglisse, pruneau, raisin sec et cacao

15cl 11€ 75cl 55€

Bourgogne

Beaune Vieilles Vignes Maison Champy
Une bouche fraîche et concentrée sur les fruits rouges, tanins présents mais enrobés

75cl 64€

Bordeaux

Pessac-Léognan
Château Larrivet Haut Brion
Tanins puissants avec un très joli grain

75cl 87€

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

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.**

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