

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola light ou zéro 33cl	3.00
Perrier 33cl	3.30
Orangina 25cl, Schweppes 20cl	3.30
Jus de fruits 25cl	3.30
Supplément sirop	0.50

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino 50cl	3.00
Vittel, San Pellegrino 100cl	4.00
Eau de Perrier 50cl	3.00
Eau de Perrier 100cl	4.00

Bières

Pression

Heineken 25cl	3.50
Affligem 25cl	4.80

Bouteilles

Jenlain 25cl	4.00
Chimay bleue, Brigand 33cl	5.00
Leffe blonde ou brune 33cl	4.50
Duvel, Kasteel Bier 33cl	5.00

Cafés, Thés

Café expresso	2.00
Double expresso	3.00
Thé, Infusion Dammann Frères	3.00
Café nespresso ristretto	2.20
Café nespresso décaféinato	2.20

Digestifs 4cl.

Calvados Morin "Hors d'âge"	7.00
Cognac Martell VS	7.00
Eau-de-vie Dopf & Irion	7.00
Fleurs de bière, Cointreau	7.00
Amaretto di Saronno	7.00
Armagnac XO Marquis de Montesquiou	7.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Carte des Vins

Les Classiques

		75cl
1ères Côtes de Blaye aoc	Château Labrousse	rouge 21.00
Bordeaux aoc	Château de Frontenac	rouge 20.00
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	Jean Macé	rouge 23.00
Brouilly aoc	Bouchard Père & Fils	rouge 28.50
Côtes du Rhône-Village aoc	Séguret	rouge 24.50
Graves aoc	Carbon d'Artigues	rouge 27.00
Côtes de Provence aoc	Cuvée du Bailly	rosé 21.00
Costières de Nîmes aoc	Château Mas Neuf "Tradition"	rosé 19.50
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie aoc		blanc 18.50
Bourgogne-aligoté aoc		blanc 26.00
Loupiac aoc	Château Montalier	blanc 28.50

Appellations d'Exception à prix doux

Saint-Amour aoc	Domaine Piron	rouge 32.00
Bourgogne Htes Côtes de Beaune	Château de Mercey	rouge 38.50
Pessac-Léognan aoc	Château Lafont Menaut	rouge 39.50
Bandol aoc	Château Vannières	rosé 35.00

Champagne

Champagne Goutorbe-Bouillot "Cuvée Louise B"	55.00
Récoltant-manipulateur	

Vins au Verre et en Carafe

		14cl	25cl	50cl
Bordeaux aoc	Château de Frontenac	rouge 4.00	7.00	13.00
Brouilly aoc	Bouchard Père & Fils	rouge 5.40	9.50	19.00
1ères Côtes de Blaye aoc	Château Labrousse	rouge 4.30	7.00	14.00
Côtes du Rhône-Village aoc	Séguret	rouge 4.90	8.50	16.50
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	Jean Macé	rouge 4.50	8.00	15.00
Côtes de Provence aoc	Cuvée du Bailly	rosé 4.20	7.50	15.00
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie aoc		blanc 3.80	6.50	12.50
Bourgogne-aligoté aoc		blanc 5.00	8.80	17.50
Loupiac aoc	Château Montalier	blanc 5.50	9.50	19.00

Carafe d'eau à disposition
Prix nets en euros - Taxes et service compris

117, av. Jean Jaurès - 59600 Maubeuge - tél. 03 27 62 15 00

L'Atelier 117

Restaurant l'Atelier 117

www.latelier117.com

Apéritifs

Coupe de Champagne 12cl	6.50
Kir Royal 12cl	7.00
Kir vin blanc 12cl cassis, fraise des bois ou pêche de vigne	3.60
Suze, Martini rosso, bianco 6cl	4.00
Porto Sandenam rouge ou blanc 6cl	4.00
Picon vin blanc 12cl	5.50
Picon bière 25cl	5.50
Pissang orange 12cl	4.00
Pastis 51 2cl	3.00
Americano Maison 10cl	6.00
Gin Beefeater, Vodka Eristoff 4cl	5.00
Cocktail sans alcool	5.00
Cocktail du Jour	6.50

Apéritifs régionaux

Kir du Nord Pissolo 12cl au coquelicot et vin blanc	4.00
Rhubarbe aux mûres 12cl et méthode Champenoise	5.00

Whiskies 4cl

Ballantine's	5.50
Aberlour / Cardhu / Glenfiddich 12 ans	7.00
Cragganmore / Glenkinchie 12 ans	7.00
Dalwhinnie 15 ans	7.00
Talisker 10 ans	7.00
Oban 14 ans	7.00
Lagavulin 16 ans	7.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le Menu-Carte

Première assiette

Le Buffet de hors d'œuvres à volonté *Buffet of hors d'oeuvre*

L'entrée du moment à découvrir sur l'ardoise
Starter of the day as displayed on the board

Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons au vinaigre de framboise +3€
Terrine of foie gras made in house with onion jam and raspberry vinegar +3€

Deuxième assiette

La cuisine à la plancha est synonyme de convivialité, portée par des produits simples et savoureux, elle offre un mode de cuisson qui sublime le goût des aliments.

Pavé de rumsteck labellisé blanc bleu env. 180g.
180g Thick cut rump steak of labelled Blanc-Bleu beef

Magret de canard aux poires caramélisées "façon vin chaud" env. 200g
Duck breast with caramelised pears poached in spiced wine, approx. 200gr.

Pavé de saumon en croûte de noisettes env. 180g
Square-cut salmon steak with a hazelnut crust approx. 180gr

Tartare de bœuf Limousin préparé par nos soins, env. 180g, cuit juste aller retour
Tartare of Limousin beef prepared in house, approx. 180gr. flash fried

Aiguillettes de poulet aux épices tandoori
Chicken strips in tandoori spices

Tous nos plats peuvent être accompagnés d'une sauce au choix : Maroilles – Échalotes – Poivre – Forestière
Mets encore . .

Cannelloni au bœuf et mozzarella, petite *salade balsamique*
Beef and mozzarella cannelloni, small salad with balsamic dressing

Tartare de bœuf Limousin préparé par nos soins, env. 180g
Tartare of Limousin beef prepared in house, approx. 180g.

Blanquette de veau à l'ancienne
Traditional blanquette of veal

Salade Caesar XXL, blanc de volaille, tomates confites, filets d'anchois, croûtons, copeaux de parmesan
XXL Caesar salad, chicken breast, confit tomatoes, anchovy fillets, croutons and parmesan shavings

Le poisson de la criée à découvrir sur l'ardoise
Fresh fish dish of the day as displayed on the board

Le plat du moment à découvrir sur l'ardoise
Dish of the day as displayed on the board

Troisième assiette

Le Buffet de dessert à volonté
Dessert buffet

Assiette de fromages du Ch'ti
Plate of local cheeses

Coupe Brésilienne
Brazilian-style ice cream scoop

Profiteroles "maison", chocolat chaud
Profiteroles made in house, served with hot chocolate sauce

Café gourmand
Selection of desserts with coffee

Nos Formules

Menu 2 assiettes 22€

Entrée au choix + Plat au choix
Starter at choice + Main course at choice

ou or

Plat au choix + Dessert au choix
Main course at choice + Dessert at choice

Menu 3 assiettes 26€

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix
Starter at choice + Main course at choice + Dessert at choice

Menu express 14€50

en semaine uniquement à midi et hors jours fériés
only for lunch, except saturday and sunday

Buffet des entrées ou des dessert au choix + Un Plat du Jour
Buffet of hors d'oeuvre or dessert at choice + Today's special

Menu des petits chefs 6€60

enfants de moins de 12 ans *child - 12 years*

Un buffet au choix (entrées ou desserts) + **Steack haché** + **1 Boisson au choix**
Buffet at choice (hors d'oeuvre or dessert) + Minced steak + Drink at choice

Menu tout buffet 15€00

Buffet des entrées à volonté + Buffet des desserts à volonté
Buffet of hors d'oeuvre + Dessert buffet

À la Carte

Buffet des entrées à volonté <i>buffet of hors d'oeuvre</i>	12.00
Entrée <i>starter</i>	8.00
Plat chaud <i>main course</i>	15.00
Plat du jour <i>today's special</i>	13.00
Dessert <i>dessert</i>	9.00