

ATELIER LOUNGE

Nos Entrées

Salade mêlée du maraicher grande ou petite	8-/12.-
Velouté de saison	12.-
Ceviché de dorade aux agrumes	28.-
Orange, pamplemousse granité au citron oignons rouges, coriandre, gingembre	
Foie gras poêlé	29.-
Pommes caramélisées réduction au jus de raisin	
Croûte aux morilles pain grillé à l'ail	21.-
Os à moelle gratiné aux herbes	12.-/18.-
1 pièce ou 2 pièces	
Royale foie gras et sa crème à la truffe	27.-

ATELIER LOUNGE

ATELIER LOUNGE

Nos tartares du mois

JANVIER

Piment d'espelette, chorizo +4.-

FEVRIER

Chèvre frais, miel, cerneaux de noix +4.-

MARS

Roquette, tuille de parmesan, pignons de pin +5.-

AVRIL

Olive noires, avocat, huile d'olive, ricotta +4.-

Mai

Ail des ours, piment d'espelette +4.-

JUIN

Bleu d'auvergne, cerneaux de noix +4.-

JUILLET

Thym, olives noires ciboulette, poivrons +4.-

AOÛT

Sweet chili, guacamole, tacos +5.-

SEPTEMBRE

Chanterelles +6.-

OCTOBRE

Ail noir, roquette +6.-

NOVEMBRE

Le chasseur +6.-

DECEMBRE

Gruyère, viande séchée +4.-

ACCOMPAGNEMENTS:

- GRATIN DAUPHINOIS
- FRITES MAISON GRT
- SALADE
- LEGUMES DE SAISON

ATELIER LOUNGE

Nos Hamburgers du mois

SIMPLE (140GR) DOUBLE (280 GR)+ 10CHF
TOUS NOS BURGERS SONT AUSSI EN VERSION
VÉGÉTARIEN

JANVIER	28.-	JUILLET	25.-
Boeuf braiser façon grand-mère bacon,brie,pommes.rouges,purée d'oignons tomates		Filet de saumon, mayonnaise à l'aneth,tomates,oignons rouges	
FEVRIER	25.-	AOÛT	25.-
Boeuf,tomates,oignons,gorgonzola,rucc ula,mortadella,pistache		Surprise du chef	
MARS	31.-	SEPTEMBRE	31.-
Scottisch,BlackAngus,sauce whisky,oignons,tomates, bacon		Black angus,tomates,oignons,bacon,oeuf,fromage de chèvre pané	
AVRIL	25.-	OCTOBRE	33.-
Poulet pané,chorizo,tomates,oignons,mayonnaise aux poivrons et piment d'espelette		Black-Angus,raclette,cornichons rösti,oignons,bacon	
Mai	27.-	NOVEMBRE	35.-
Agneau,yaourt tandoori,coriandre,tomates,oignons,concombre		Cerf,tomates,confit d'oignons ,sauce grand veneur,poire pochée spätzli	
JUIN	30.-	DECEMBRE	32.-
Veau,tomates,oignons frits crème de truffe,chou rouge,chips,jambon cru		Boeuf simmental,sauce BBQ oignons caramélisés,bacon,tomates,cheddar fondu	

ATELIER LOUNGE

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et/ou
intolérances !

Service et TVA 8.1% inclus

ATELIER LOUNGE

Nos Hamburgers Maison

BOEUF:SIMPLE (140GR) DOUBLE (280 GR)+

10CHF

TOUS NOS BURGER SONT AUSSI EN VERSION
VÉGÉTARIEN

CHEESE

Fromage,oignons rouges,tomates
mayonnaise,ketchup 22.-

ATELIER

Fromage,chèvre frais,oignons
rouges,tomates,cornichons,
mayonnaise,ketchup 24.-

MORILLUS

Crème de morilles,ciboulette,oignons
rouges 26.-

BURGER DE LA MORT

Foie gras poêlé,pommes caramélisées,
sauce cognac,oignons confits 31.-

CHEESE BACON

Fromage,bacon,oignons
rouges,tomates mayonnaise,ketchup
23.-

FARMER

Reblochon,oignons
rouges,bacon,cornichons,
mayonnaise,ketchup 28.-

CAMORA

Jambon cru ,grana padano,tomates
oignons rouges,roquette mayonnaise
au pesto 26.-

BURGER TRUFFE

Brie,mayonnaise à la truffe
,roquette,oignons confits 27.-

POULET:SIMPLE (140GR) DOUBLE (280 GR)+ 10CHF

MEXICANO 25.-

Guacamole,poivrons marinés tacos
oignons rouges tomates sauce chili

CCB 23.-

Fromage,bacon,oignons ,
cornichons mayonnaise ketchup

CHICK'N CHEESE 22.-

Fromage,oignons
rouges,tomates,cornichons,ketchup,mayonnaise

ACCOMPAGNEMENTS:

SALADE ET FRITES MAISON *GR TA

*N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et/ou
intolérances !*

Service et TVA 8.1% inclus

ATELIER LOUNGE

Nos Tartares au Poids

PRIX PAR 100 G, MINIMUM 150 G

BOEUF (CH) 23.-/100 G

BOEUF SIMMENTAL (CH) 25.-/100 G

BOEUF BLACK ANGUS (CH) 26.-/100 G

LE TRADITIONNEL

JAUNE

D'OEUF, CORNICHONS, ÉCHALOTES, PERSIL, COGNAC, MOUTAR
DE, KETCHUP SAUCE WORCESTER

ATELIER +4-

TUILE GRILLÉE MOUTARDE
MAISON

MORILLES +9-

CRÈME DE MORILLE

ITALIEN +5-

COPEAUX DE GRANNA
PADANO ROQUETTE
PESTO TOMATE SECHÉES

ROSSINI +14-

FOIE GRAS POÊLÉ

TRUFFE +6-

HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE
COPEAUX DE GRANNA PADANO
ROQUETTE

THAÏ +4-

CIBOULETTE, SOYA, SAUCE MANGUE
ET SÉSAME

ACCOMPAGNEMENTS:

- SALADE
- FRITES MAISON *GR TA
- GRATIN DAUPHINOIS
- LEGUMES DE SAISON

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et/ou
intolérances !

Service et TVA 8.1% inclus

ATELIER LOUNGE

Nos Viandes au Poids

PRIX PAR 100 G, MINIMUM 150 G

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS (CH)	26.-/100 G
FILET DE BOEUF SIMMENTAL (CH)	25.-/100 G
ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL (CH)	41.- LES 200 G

LES SAUCES

- SAUCE 3 POIVRES 4.-
- MORILLES 9.-
- COGNAC 6.-
- ROSSINI 12.-
- BEURRE MAISON 4.-

LES ACCOMPAGNEMENTS:

- FRITES MAISON *GRITA ET LEGUMES DE SAISON
- GRATIN DAUPHINOIS ET LEGUMES DE SAISON

ATELIER LOUNGE

Nos Suggestions

COTÉ TERRE ET MER

SUPRÊME DE POULET DE PERLY aux morilles tagliatelle et légumes du terroir **33.-**

LES JOUES DU BOUCHER au thym et miel longuement mijotée servies avec purée de P.D.T et légumes **31.-**

Médailillon de Lotte sauce beurre safrané riz parfumé et légumes de saison **35.-**

PROVENANCES DE NOS VIANDES

- BOEUF SUISSE
- POULET SUISSE/FRANCE
- POISSON ATLANTIQUE NORD /GR
- AGNEAU NZ
- FOIE GRAS FRANCE

ATELIER LOUNGE

ATELIER LOUNGE

Nos Desserts

Maison

Café gourmand	15.-
Tarte au citron meringuée	10.-
Crème brûlée	10.-
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	15.-
Profiteroles au chocolat	13.-
Tarte tatin boule vanille	13.-
Coupe mont blanc meringue crème double vermicelles de marron	14.-

ATELIER LOUNGE

*N'hésitez pas à nous signaler vos
allergies et/ou intolérances !*

*Service et TVA 8.1%
inclus*