

ATELIER LOUNGE

Nos Entrées

Velouté de saison aux éclats de châtaignes croûtons à l'ail 12.-

Salade mêlée du maraîcher grande ou petite 8-/12.-

Gravelax de saumon mariné par nos soins aux agrumes et poivre de Sichuan 22.-

Escalope de foie gras poêlée, poire au vin jus sirupeux pain toasté 25.-

Croûte aux morilles pain grillé à l'ail 19.-

Os à moelle gratiné fleur de sel pain toasté 1 pic/2 pic 12/18.-

ATELIER LOUNGE

ATELIER LOUNGE

Nos tartares du mois

JANVIER

Piment d'Espelette, chorizo +4.-

FEVRIER

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

Mars

Ail des ours, piment d'espelette +5.-

AVRIL

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

Mai

Roquette, tuile de parmesan, pignons de pin +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

Le chasseur +6.-

NOVEMBRE

Ail noir piment d'Espelette roquette +6.-

DECEMBRE

Tartare Canaille à L'os à moelle +9.-

ACCOMPAGNEMENTS :

- GRATIN DAUPHINOIS
- FRITES MAISON GR TA
- 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	26.-
Boeuf braisé 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, rucola, mortadella, pistache		Surprise du chef	
MARS	31.-	SEPTEMBRE	31.-
Scottish, Black-Angus, sauce whisky, oignons, tomates, bacon		Black Angus, tomates, oignons, bacon, oeuf, fromage de chèvre pané	
AVRIL	25.-	OCTOBRE	35.-
Poulet pané, chorizo, tomates, oignons, mayonnaise aux poivrons et piment d'Espelette		Cerf, tomate, confit d'oignons sauce grand veneur poire pochée spätzli	
Mai	27.-	NOVEMBRE	35.-
Agneau, yaourt tandoori, coriandre, tomates, oignons, concombre		Black-Angus, raclette, cornichons rösti, oignons, bacon sauce poivre	
JUIN	30.-	DECEMBRE	35.-
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 23.-

ATELIER

Fromage,chèvre-frais,oignons
rouges,tomates,cornichons,
mayonnaise,ketchup 26.-

MORILLUS

Crème de morilles,ciboulette,oignons
rouges 28.-

BURGER DE LA MORT

Foie gras poêlé,pommes caramélisées,
sauce cognac,oignons confits 35.-

CHEESE BACON

Fromage,bacon,oignons
rouges,tomates mayonnaise,ketchup 25.-

FARMER

Reblochon,oignons
rouges,bacon,cornichons,
mayonnaise,ketchup 29.-

CAMORA

Jambon cru ,Granna Padano,tomates
oignons rouges,roquette mayonnaise
au pesto 28.-

BURGER TRUFFE

Brie,mayonnaise à la truffe
,roquette,oignons confits 29.-

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

MEXICANO 26.-

Guacamole,poivrons marinés tacos
oignons rouges tomates sauce chili

CCB 25.-

Fromage,bacon,oignons ,
cornichons mayonnaise ketchup

CHICK'N CHEESE 23.-

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 LIMOUSIN (CH) 25.-/100 G

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

LE TRADITIONNEL

JAUNE

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

ATELIER +4-

TUILE GRILLÉE MOUTARDE
MAISON

ROSSINI +12-

FOIE GRAS POÊLÉ

MORILLES +9-

CRÈME DE MORILLES

TRUFFE +6-

HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE
COPEAUX DE GRANNA PADANO
ROQUETTE

ITALIEN +5-

COPEAUX DE GRANNA
PADANO ROQUETTE
PESTO TOMATES SÉCHÉES

THAÏ +5-

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 LIMOUSIN (CH)	25.-/100 G
ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS (ARGENTIN)	49.- LES 250 G

LES SAUCES

• SAUCE BORDELAISE	5.-
• MORILLES	9.-
• COGNAC	6.-
• ROSSINI	12.-
• BEURRE MAISON	6.-

LES ACCOMPAGNEMENTS:

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

ATELIER LOUNGE

Nos Suggestions

CÔTÉ TERRE ET MER

COQ AU VIN ,oignons grelots,carottes et tagliatelles fraîches **33.-**

Médallions de lotte et crevettes petits légumes émulsion safranée pommes vapeur **35.-**

Joue de boeuf confite au vin rouge jus corsé rösti et légumes **35.-**

PROVENANCES DE NOS VIANDES

- BOEUF SUISSE
- POULET SUISSE/EU
- POISSON ATLANTIQUE NORD /GR
- AGNEAU NZ
- FOIE GRAS FRANCE
- PAIN PHILIPPE TAILLÉ (GE).

ATELIER LOUNGE

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

Service et TVA 8.1% inclus

ATELIER LOUNGE

Nos Desserts

Maison

Café gourmand	15.-
Tarte Tatin et sa boule vanille	13.-
Tarte du moment	10.-
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	14.-
Tiramisu spéculos	11.-
Mont-Blanc revisité à la poire	15.-

Glaces des Alpes : Veuillez demander la carte
des parfums à notre équipe

ATELIER LOUNGE

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

*Service et TVA 8.1%
inclus*

ATELIER LOUNGE

Les Softs

Arkina plate	50 cl/100cl	5.50/9.00.-
Arkina gazeuse	50 cl/100cl	5.50/9.00.-
Coca-Cola	33 cl	5.00-
Coca-Cola Zéro	33 cl	5.00-
Fanta	33 cl	5.00-
Sprite	33 cl	5.00-
ICE Tea pêche ou citron	33 cl	5.00-
Ramseier	33 cl	5.00-
Red Bull	25 cl	8.00-
Ginger beer	15 cl	6.00-
San bitter	10 cl	6.00-
Tonic water	15 cl	6.00-

Les boissons juniors

Sirop		
Verre de lait	3 dl	3.00-
Limonade		

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

Service et TVA 8.1% inclus

ATELIER LOUNGE

Les Bières

Cardinal blonde	25 cl	5.00.-
	50 cl	8.00.-
1664 blanche	25 cl	6.00.-
	50 cl	9.00.-
Valaisanne IPA	25 cl	6.50.-
	50 cl	9.50.-
Picon bière	25 cl	7.00.-
	50 cl	10.00.-
Corona/Desperados	33 cl	9.00.-

Les Apéritifs

Coupe de prosecco	10 cl	9.00.-
Coupe de champagne	10 cl	15.00.-
Kir	10 cl	9.00.-
Kir Royal	10 cl	15.00.-
Ricard	4 cl	7.00.-
Martini blanc ou rouge	4 cl	8.00.-
Porto blanc ou rouge	4 cl	8.00.-

ATELIER LOUNGE

Les cocktails

LES SPRITZ : Aperol,Campari,Limoncello	14.00.-
Hugo	14.00.-
LES Mules : London,Moscow,Caribbean	15.00.-
Caipirinha,Caipiroska,Ti Punch	15.00.-
Pisco Sour	15.00.-
Amaretto Sour	15.00.-
Mojito	15.00.-
Sex on the beach	15.00.-
Espresso Martini	16.00.-
Long Island	18.00.-
L'Atelier du moment	14.00.-

Les Virgins

Virgin Mojito	13.00.-
Virgin Sex on the beach	13.00.-
Virgin planteur	13.00.-
Virgin Spritz	13.00.-
Virgin Atelier	12.00.-

ATELIER LOUNGE

Les Bulles

Proseco	75 cl	48.00
Champagne brut	75 cl	130.00
Champagne rosé	75 cl	220.00

Les Rosés

Rosé de gamay Genève AOC	10 cl	6.50-
	75 cl	40.00-
Rosé côtes de Provence	10 cl	7.50-
	75 cl	49.00-

Les Blancs

Chasselas Genève	10 cl	6.00-
	75 cl	40.00-
Petite Arvine	10 cl	8,00-
	75 cl	49.00-
Chardonnay Genève	10 cl	7.50-
	75 cl	45.00-

ATELIER LOUNGE

Les rouges de Genève

• Gamay	10 cl	7.00-
Domaine des curiades	75 cl	42.00-
• Pinot noir	75 cl	49.00-
Domaine des abeilles d'or		
• Douce Noire	75 cl	62.00-
Domaine des abeilles d'or	150 cl	130.00-
• M2		
Domaine des abeilles d'or	75 cl	75.00-
• Gamaret tradition AOC Genève	75 cl	52.00-
Domaine beauvent Bernex		

Ceux d'ailleurs

• Passaia IGT GranToscane	10 cl	7.00-
	75 cl	48.00-
• Malbec Argentine	75 cl	52.00-