



AA!

LA CARTE DES ATEL!ERS

C'est l'automne !

ENTRÉES

Carpaccio de Bœuf Câpres, parmesan, noisettes torréfiées. <i>En entrée ou en plat</i> <i>(accompagné de frites fraîches, uniquement en plat)</i>	10 / 18.50
Les Œufs de poules Bio des Cocos d'Oricourt pochés en meurette. <i>En entrée ou en plat</i> <i>(accompagné de frites fraîches, uniquement en plat)</i>	10 / 18.50
Feuilleté d'escargots, Saucisse de Morteau du Tuyé de Mésandans, émulsion cancoillotte.	9
Entrée du jour Faites confiance au chef ! <i>En semaine</i>	7

SALADES

La salade du moment Préparée en fonction des produits de saison, et de nos envies ! Demandez-nous ! <i>Entrée ou plat</i>	9 / 16
La Poke bowl(ing) Riz, légumes de saisons <i>Avec poisson mariné au soja</i>	16 18.50

DU BOUT DES DOIGTS

Friture de poisson Frites fraîches, salade et sauce tartare	16
---	----

PÂTES

Risotto de perles de Mme Coquillet Champignons, courge et vieux Comté	14.50
Les Trottoles de Cresancey aux moules de Bouchot façon marinière	15

FORMULES DU MIDI

Du lundi au samedi midi

Entrée + plat du jour + dessert	21
Plat du jour + dessert ou entrée	16
Plat du jour	13

FORMULE DU DIMANCHE MIDI

Entrée + plat + dessert	26
--------------------------------	----

FORMULE ENFANT

Menu Enfant Nuggets de poulet <i>ou</i> Poisson pané Frites <i>et/ou</i> légumes Petit pot de glace : vanille/fraise/chocolat 1 jeton activité	7.50
---	------



AA!

BURGERS

- Le Burger des Ateliers ***

Pain au charbon végétal pulled pork et confit d'oignons rouges
Sauce AA!

17
- Le Classique Cheese ***

Tranche de cheddar, cornichons, oignons rouges. *Sauce AA!*
Un ou deux steaks

14.50 / 19
- Le fAArmer !**

Pain au bacon, lard fumé grillé, cheddar, oignon, tomate, cornichons, 150gr de steak
Sauce AA! fumée

16

** Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches locales. N'hésitez pas à redemander de la sauce !*

PIZZAS

- La Végétarienne**

Base tomate origan, légumes de saison des Monts de Gy

13
- La Mont d'Or**

Base crème, saucisses du Tuyé de Mésandans, pommes de terre, Mont d'Or

16
- La 4 fromages**

Base crème, mozzarella et fromages de Nancray

14
- La Pescado**

Pâte à l'encre de seiche, base crème, Mozzarella, aneth, câpres, truite fumée, oignons, citron

17
- La Pizza du Moment**

Selon l'humeur du Chef !

15



DESSERTS

- Les Desserts Vitrine** ^{XB}

7
- Dessert du jour**

6



Desserts élaborés avec Xavier Brignon, Pâtissier-Chocolatier à Besançon.

FROMAGES

- La portion de fromage de Nancray**

Comté, Morbier, Bleu de Gex, Cacouyard, Cancoillotte, Munster fermier, Mont d'Or.
Faites votre sélection ! La portion de fromage est servie avec mesclun et mendiants.

2



Pains frais réalisés par le Pétrin Ribeirou, Faubourg Rivotte à Besançon.