



AA!



LA CARTE DES ATELIERS

Winter is coming

ENTRÉES

- Tartare de bœuf** 11 / 18
Œuf parfait. *En entrée ou en plat*
(accompagné de frites fraîches, uniquement en plat)
- Croqu'escargots 6 / 12 pièces** 9 / 16
Tombée de choux vert. *En entrée ou en plat*
Beurre au choix : beurre AA!, beurre d'ail
ou beurre Maître d'hôtel
- L'œuf de poule bio d'Oricourt frit** 11
Célerisotto, crémeux de truffes
- Entrée du jour** 7
Faites confiance au chef !
En semaine

SALADES

- La salade du moment** 9 / 16
Préparée en fonction des produits de saison,
et de nos envies ! Demandez-nous !
Entrée ou plat
- Gaufre à l'épinard** 9 / 16
Chèvre toasté à l'huile d'olive, mâche
et légumes pickles. *En entrée ou en plat*

DU BOUT DES DOIGTS

- Friture de poisson à la Panko** *selon arrivage* 16
Frites fraîches, salade et sauce tartare

PÂTES

- Gratin de Mme Coquillette** 15
Lard Paysan du Tuyé de Mésandans
et vieux Comté, salade verte
- Lasagnes de truite rose du Jura** 15
Sauce Nantua
- Tagliatelles de Cresancey** 15
à la carbonara, Guanciale,
copeaux de parmesan

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** 7.50
Nuggets de poulet *ou* Poisson pané
Frites *et/ou* légumes
Petit pot de glace : vanille/fraise/chocolat
1 jeton activité



AA!



BURGERS

Le Burger des Ateliers * 17
Pain au charbon végétal pulled pork
et confit d'oignons rouges
Sauce AA!

Le Classique Cheese * 14.50 / 19
Tranche de cheddar, cornichons,
oignons rouges. *Sauce AA!*
Simple (1 steak) ou double (2 steacks)

Le mAaC Raclette ! * 16
Pain gratiné à la raclette et oignons frit
Lard grillé, steak 150 gr, oignons, raclette
Sauce AA! moutarde

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

PIZZAS

La Végétarienne 13
Base tomate origan, légumes
de saison des Monts de Gy

La Mont d'Or 16
Base crème, saucisses du Tuyé
de Mésandans, pommes de terre,
Mont d'Or

La cot-cot curry 14
base crème, oignon, filet de poulet au curry,
tomate confites

La pizz'AA! 16
Pâte au charbon végétal, base tomate,
oignons confits et pulled pork
Sauce AA!

La Pizza du Moment 15
Selon l'humeur du Chef !

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 2
Comté, Morbier, Fourme d'Ambert, Cacouyard,
Cancoillotte, Munster fermier, Mont d'Or.
*Faites votre sélection ! La portion de fromage
est servie avec mesclun et mendiants.*



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