



AA!



LA CARTE DES ATELIERS

“Le Printemps est la saison de l’amour.”

ENTRÉES

Tartare de bœuf Œuf parfait. <i>En entrée ou en plat</i> (accompagné de frites fraîches, uniquement en plat)	11 / 18
Asperges et truite fumée de Flagy Crème citronnée aux algues	10
L'œuf cocotte bio d'Oricourt Aux morilles et vin jaune	10
Entrée du jour Faites confiance au chef ! <i>En semaine</i>	8

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
Salade de Chèvres frais panés à l'origan légumes pickles Vinaigrette au piment d'Espelette. <i>En entrée ou en plat</i>	9 / 16

DU BOUT DES DOIGTS

Friture de poisson à la Panko <i>selon arrivage</i> Frites fraîches, salade et sauce tartare	18
--	----

FORMULE DUO À PARTAGER

L'os à moelle au four & jarret de veau confit, frites, salade et pain toasté <i>Prix par personne / Servi pour 2 (15 min. de préparation)</i>	26
---	----

PÂTES

Gnocchis aux asperges et Jambon cru Vieux parmesan et noisettes torréfiées, roquette en vinaigrette	16
Penne de Mme Coquillet fève et petit pois, burratina et ail des ours	15
Cannellonis de bœuf et lard Colonnata salade verte vinaigrette aux noix	16

FORMULES DU MIDI

Du lundi au samedi midi

Entrée + plat du jour + dessert	22
Plat du jour + dessert ou entrée	18
Plat du jour	14

FORMULE DU DIMANCHE MIDI

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

FORMULE ENFANT

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



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 Bāo yAAki ! * 16
 Pain bao au sésame noir, poulet teriyaki,
 concombre au vinaigre de riz, cheddar,
Sauce AAsiatique.

** 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 Chèvre et l'Abeille 14
 Miel de Franche-Comté, chèvre, noix,
 abricots confits, tomates séchées,
 pousses de roquettes

La Franc-comtoise 16
 Base crème, pommes de terre,
 belle de Mésandans, cancoillotte

La Pescado 16
 Pâte à l'encre de seiche, base crème,
 Mozzarella, aneth, câpres, truite fumée,
 oignons, citron

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

DESSERTS

Les Desserts Vitrine ^(XB) 8

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.
*Faites votre sélection ! La portion de fromage
 est servie avec mesclun et mendiants.*



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