Carte Hiver 2024

LA CARTE DES ATEL!ERS

Quand te reverrai-je... bowling merveilleux !?

CUISINE MAISON • CUISINE MAISON

AA!

À L'APÉRO !

Les tartinades 6
Assortiment* à tartiner : caviar d'aubergine, poivrons confits, houmous
**l'assortiment peut changer selon l'humeur du Chef !*

Les Rillettes Comtoises 8
x Le Tuyé de Mésandans

LES ENTRÉES

Œuf bio au plat 9
Bacon, tombée d'épinards
et pain de mie curcuma charbon végétal toasté

Carpaccio de bœuf 10/19
Câpres, parmesan, noisettes torréfiées,
pesto de roquette et girolles en pickles
En entrée ou en plat

Velouté et poêlé de champignons 8
Chorisson et mascarpone aux fines herbes

Entrée du jour
Faites confiance au Chef ! *En semaine* 7

LES SALADES

Tartare de thon rouge 10 / 19
Riz vinaigré, cresson de fontaine
et avocat en guacamole
En entrée ou en plat

Salade du moment 9 / 16
Préparée en fonction des produits de saison
et de nos envies ! Demandez-nous !
En entrée ou en plat

LES PÂTES

Gnocchis à la carbonara 16
Copeaux de vieux parmesan, guanciale

Croziflette au reblochon fermier AOP 15
Salade verte

Cannellonis de truites roses du Jura à l'aneth 17
Fondue de poireaux safranée, coquillages en vinaigrette

LA RÉGION

Roesti et Morteau 19
Cancoillote chaude, salade verte

Cassolette de poulet Label Rouge 21
Morilles et vin jaune

LES FORMULES DU MIDI

Entrée + plat du jour + dessert 22

Entrée ou dessert + plat du jour 18

Plat du jour 14

LE DIMANCHE MIDI

Entrée + plat + dessert 26

SCANNE-MOI !

AUX ATEL!ERS
FABRIQUE À LOISIRS

LA TABLE DES ATEL!ERS

Prix en euros (€)
Service compris

LE MAAC MORBIER AOP

LES BURGERS

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

Le mAAc Morbier AOP* 16
Steak franc-comtois (150g), tranches de morbier,
oignons, cornichons, *sauce AA! moutarde*

Le classique* 14,50 / 19
Steak franc-comtois (150g), oignons, cornichons,
cheddar
En steak simple ou double, sauce AA!

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

LES PIZZAS

La Petite Basque 16
Base tomate, tome de brebis, effiloché de canard,
confit d'oignons et figues

L'Italienne 14
Base tomate, mozzarella, mortadelle & jambon cru,
olives confites, vieux parmesan, roquette et origan

La Franc-Comtoise 15
Base crème, Belle de Mésandans,
pommes de terre et cancoillote,

La Végétarienne 13
Préparée en fonction des légumes de saison de Cendrey

La pizza du moment 15
Selon l'humeur du Chef !

LE MENU ENFANT

Tenders de poulet ou **poisson pané** 7,50
+ frites et/ou **légumes** OU **pizza margarita**
+ petit pot de glace
+ 1 jeton d'arcade offert

AA!

CUISINE MAISON • CUISINE MAISON

LA VITRINE

Retrouvez tous les jours de la semaine notre
sélection de viandes et de poissons selon arrivage.
N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil !

LES FROMAGES

La portion de fromage de Nancray 2
Comté, Morbier, Reblochon fermier, Mont d'Or,
Bleu d'Auvergne, Cacouyard,
Faites votre sélection ! La portion de fromage est servie avec mesclun et mendiants.

Pains frais réalisés par
Le Pétrin Ribéirou,
Faubourg Rivotte à Besançon

Le Pétrin Ribéirou

LES DESSERTS

Les desserts Vitrine 7

Dessert du jour 6

Desserts élaborés avec Xavier Brignon
Pâtissier Chocolatier à Besançon

XB

SCANNE-MOI !

AUX ATELIERS
FABRIQUE À LOISIRS

LA TABLE DES ATELIERS

Prix en euros (€)
Service compris