

Brasserie L'Atelier

PLANCHES A PARTAGER / BOARD TO SHARE

Planche d'hiver / Winter board

29 €

Une sélection de charcuteries, fromages locaux
A selection of local charcuteries and cheeses

Terrines de Savoie de Marthe et Marius /

19 €

Local terrines from Marthe et Marius

Vous avez le choix entre terrine de Savoie A l'ancienne ou à l'ail des ours accompagnée de condiments et pain du boulanger.

You can choose between traditional Savoy terrines or wild garlic terrines, accompanied by condiments and bread from the baker.

ENTRÉES / STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort / Gratinated onion soup

16 €

Bouillon riche en oignons caramélisés, croûtons croustillants, généreusement gratinée

Topped with crunchy croutons and generously gratinated with Beaufort

Soupe du jour / Seasonal soup of the day

12 €

Laissez-vous surprendre par notre soupe, potage ou velouté du jour

Let us surprise you with our soup or cream soup of the day

SUR UN PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ / ON TOASTED BREAD

Tartine de Savoie / Savoie toast

17 €

Tartine gourmande au Reblochon, jambon de Savoie accompagnée d'une salade verte et de condiments

Delicious toasts with Reblochon cheese, local ham with green salad and condiments

Tartine Nordique / Nordic toast

19 €

Tartine au saumon fumé et guacamole accompagnée d'une salade verte

Smoked salmon and guacamole on toast with green salad

Tartine Végétarienne / Vegetarian toast

13 €

Tartine de légumes confits et caviar d'aubergines, accompagnée d'une salade verte et concassé de tomates froides au basilic

Pickled vegetables and mashed eggplant on toast with green salad and cold tomato and basil sauce



SALADES / SALADS

	Entrée Starter	Plat Main
Salade César / Chicken Caesar salad Blanc de poulet grillé, salade romaine croquante, câpres, Filets d'anchois, croûtons maison, copeaux de parmesan Sauce César <i>Grilled chicken breast, crunchy romaine lettuce, capers, anchovies, homemade croutons, parmesan shavings, Caesar sauce</i>	22 €	29 €
Salade végétarienne / Vegetarian salad Mélange de jeunes pousses et salade romaine, quinoa, betteraves rôties, carottes marinées, falafels, noisettes torréfiées <i>A blend of baby greens and romaine lettuce, quinoa, roasted beetroot, marinated carrots, falafel, toasted hazelnuts</i>	15 €	22 €
NOS PIZZAS		
Margarita (base tomate) <i>Mozarella, olives noires, basilic / Mozarella, black olives, basil</i>		15 €
Royale (base tomate) Emmental, jambon blanc, champignons frais <i>Emmental, white ham, fresh mushrooms</i>		15 €
4 Fromages (base crème) Emmental, Mozarella, chèvre, Gorgonzola <i>Emmental, Mozarella, goat's cheese, Gorgonzola</i>		16 €
Reblochon (base crème) Emmental, reblochon, lardons, oignons, champignons frais <i>Emmental, reblochon, bacon, onions, fresh mushrooms</i>		16 €
Végétarienne (base tomate) Oignons, poivrons marinés, aubergines, courgettes, artichauts, basilic <i>Onions, marinated peppers, eggplant, zucchini, artichokes, basil</i>		16 €
Taj I Mah (base tomate) Tomates anciennes, tomates cerises, olives, jambon cru, basilic <i>Old Tomatoes, cherry tomatoes, olives, cured ham, basil</i>		18 €
<u>Suppléments :</u>		
Viandes (Jambon Cru ou jambon blanc ou blanc de volaille)		3 €
Légumes (oignons ou courgettes ou artichauts ou tomates Cerise)		2 €
Divers (Œuf ou fromage)		2 €



PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Pièce du boucher Canaille - Prix selon arrivages

Sélection de viande du jour servie avec une garniture hivernale, sa sauce

Butcher's cut – Price according to arrival

Today's choice cut of meat paired with seasonal garnish and sauce

Mijoté du moment – Prix selon arrivage

Découvrez notre plat mijoté du jour, soigneusement préparé avec les meilleurs morceaux de viandes du marché. Servi avec sa garniture du jour

Seasonal stew of the day - Price according to the arrival

Try our carefully curated stew of the day, made with the finest meat cuts from the market. Served with seasonal side

Pêche du jour en filet à la plancha - Prix selon arrivage

Garniture du jour

Grilled fish of the day - Price according to arrival

Side of the day

Entrecôte Simmenthal 300gr / Simmenthal rib steak 300gr

37 €

Servie avec une sauce aux champignons, frites fraîches, salade verte

Served with classic mushrooms sauce, french fries and green salad

Burger végétarien / Vegetarian burger

23 €

Steak végétarien à base de pois chiches, légumes croquants, servi avec frites fraîches et sauce maison

Chickpea patty, crunchy vegetables, served with chips and home-made sauce

Burger montagnard / Mountain burger

27 €

Steak haché Angus 180grs, fromage à raclette, oignons caramélisés, bacon, servi avec des frites fraîches et une sauce Barbecue

Ground Angus beef patty 180grs, raclette cheese, caramelized onions, bacon, served with French fries and Barbecue sauce

Pâtes de Savoie à votre goût / Savoy pasta to your taste

19 €

Pâtes Arcadiennes de la maison Chiron servies avec au choix :

Sauce Bolognaise ou Napolitaine ou aux légumes grillés

Bolognese or Neapolitan sauce or grilled vegetables

Accompagnements supplémentaires – Extra side dish - 7€

Salade verte – Green salad

Légumes confits - Roasted vegetables

Frites - French fries

Charcuterie – Cold meat



SPECIALITES SAVOYARDES / SAVOY SPECIALTIES

Pela/Pela

26 €

Reblochon, crème, lardons, oignons et pommes de terre, salade verte
Bacon, Reblochon cheese, onions, cream and potatoes served with a green salad

Gratin de crozets artisanaux de Chambéry

24 €

Garni de cèpes et accompagné d'une salade verte
Crozets served as a gratin and green salad
Served with ceps and a green salad

SPECIALITES SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR SPECILITIES SERVED ONLY FOR DINNER

Fondue pour 2 personnes/for 2 people

Accompagnée de charcuteries et d'une salade verte, pain du boulanger et pâtes à fondue
Served with a selection of cold cuts and a green salad, bread and fondue pasta

- Aux trois fromages / *with three cheeses* **32€/pp**
- Aux trois fromages et aux cèpes / *with three cheeses and ceps* **38€/pp**

Vacherin Savoyard – 330 gr

32 €

Servi dans sa boîte et accompagné d'un mesclun, charcuterie et pommes de terre
Soft and creamy cheese roasted in its box served with a green salad and a mix of cold cuts and potatoes

Raclette au lait cru pour 2 personnes

33€/pp

Accompagnée de charcuteries, d'une salade verte et de pommes de terre
Fresh milk cheese raclette for 2 people
Served with a selection of cold cuts, potatoes and a green salad



DESSERTS

Crumble tiède aux pommes, glace vanille Warm apple crumble with vanilla ice cream	10€
Tarte Savoyarde aux myrtilles – Home – made blueberries tart	10€
Crème brulée parfumée à la vanille – Crème brulée with vanilla flavour	10€
Panna Cotta aux fruits rouges - Red fruit panna cotta	10€
Café très gourmand Assortiment de 4 mignardises servi avec un café ou un thé <i>Assortment of sweets and mini pastries served with coffee or tea</i>	12€
Coupe 3 boules Glaces & Sorbets / Ice Cream Sundae Vanille / Chocolat / Fraise / Myrtilles / Citron / Caramel beurre salé <i>Vanilla/ Chocolate / Strawberry / Blueberry / Lemon / Salted butter caramel</i>	10 €

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Sirop au choix

Cordial

Steak haché, frites & salade

Minced beef, chips & salad

Ou/Or

Pâte à la sauce bolognaise

Fresh pasta with bolognese sauce

Ou/Or

Nuggets de poulet frits, frites & salade

Chicken nuggets, chips & salad

Glace enfant ou compote de pomme

Children's ice cream or stewed apple

15€



Apéritifs

Coupe de Champagne Brut (17cl)	17.00€
Crémant de Savoie (17cl)	8.00€
Spritz (12cl)	10.00€
Kir vin blanc de Savoie (12cl)	10.00€

Eaux

Evian 100cl / San Pellegrino 100 cl	6.00€
Aquachiara « Eau Micro Filtrée » Pétillante	3.00€

Bières à la pression

Brasserie du Mont-Blanc « Blonde Cristal »	5 € / 25 cl 9 € / 50 cl
Brasserie Duvel – Moorgat « Vedett Blanche »	7 € / 25 cl 13 € / 50 cl

Vins au verre 15 cl

Blancs

Chablis « La Sereine » 2020 La Chablisienne (Bourgogne)	12.00€
Chardonnay du Bugey 2022 Domaine Stenger & Carrel (Savoie)	9.00€
Saint – Véran « A la Côte » 2023 Château Vitallis (Bourgogne)	10.00€

Rouges

« Appel des Sereines - Syrah » 2021	9.00€
Domaine F.Villard IGP Collines Rhodaniennes(Vallée du Rhône)	
Mondeuse « Sur Le Versant » Domaine de Saint – Romain (Savoie)	8.00€
Mas des Armes « Graines de Sagesse » 2021 IGP Hérault (Languedoc)	9.00€

Rosés

Château Sainte – Marguerite « Symphonie » 2023 Côtes de Provence	11.00€
--	--------

Le Coin Café

Ristretto, Espresso, Décaféiné, Noisette	4.50€
Double espresso, Café au lait	5.50€
Cafés Latte, Vin chaud	6.00€
Chocolat chaud	6.00€
Café Viennois / Chocolat Viennois	7.00€
Irish Coffee	11.00€
Découvrez notre sélection de Thés & Infusions	6.00€

N'hésitez pas à demander notre carte complète de boisson

Don't hesitate to ask for our full drinks menu

