



Cocktails

Hugo Spritz | 16€

Saint Germain, prosecco, eau gazeuse

Aperol Spritz | 16€

Aperol, prosecco, eau gazeuse

Gin Tonic | 16€

Gin Bombay Saphir, Schweppes tonic | 16€

Les Vergers | 16€

Vodka, triple sec, amandes, citron

Planteur | 16€

Rhum blanc, rhum ambré, ananas, orange pressée, passion

Le Mocktail | 13€

à Grignoter

ou à partager

Croque Monsieur | 11€

Saveur truffée et Beaufort à manger du bout des doigts

Planche de charcuterie & fromage | 21€

Noix de jambon au piment d'Espelette, assortiment de fromages de Savoie, pickles

Entrées à partager

Petites assiettes à déguster - petites portions pour goûter à tout !

Fine crème de petit pois | 11€ ★

Noisettes torréfiées et Tomme de Savoie

Truite de Savoie en ceviche | 12€

Leche de tigre au gingembre

Joue de bœuf | 13€

Façon Eric Prowalski, neige de Beaufort

La carotte | 9€ ★

Carotte fumée, abondance et vinaigrette agrumes

Menu 47€

Entrée, plat et dessert au choix sur notre
carte marqué d'une étoile ★

Une entrée individuelle

*Plats : pâtes (sans accompagnement)
viande ou poisson (avec accompagnement)*

Dessert

Menu enfant 16€ jusqu'à 10ans

Plat

Poisson du moment ou volaille,
mousseline de pomme de terre
ou panier de frites

Dessert

1 boule de glace :
vanille, chocolat, citron,...

Viandes, poissons & pâtes

Onglet de bœuf grillé | 25€

Echalotes confites à la moutarde violette et jus de viande

Suprême de volaille | 22€ ★

Rôti au beurre de foin, jus réduit

La Truite de Savoie | 23€ ★

Truite étuvée, algues et jus safrané

Linguines Beaufort | 20€

Linguines liés au Beaufort d'alpage

Linguines Beaufort & truffe | 35€

Linguines liés au Beaufort d'alpage et truffe d'été



Accompagnements

Uniquement avec vos plats

L'authentique purée de pomme de terre | 7€ ★

La mousseline de pomme de terre aux truffes | 9€

La poêlée de légumes de saison | 5€ ★

Les frites maison au sel de l'Île de Ré | 5€ ★

Le méli mélo de verdure | 4€ ★

à partager
15 à 20 min de préparation

Côte de cochon rôtie au thym | 48€
Aux cébettes confites - pour deux personnes

Fromages & Desserts

La trilogie de fromages Alps | 13€
Abondance, tome et reblochon et fruits secs

Le chocolat 70% | 13€
Coulant chocolat cuit en cocotte, glace vanille

La crème caramel | 12€ ★
Aux pralines roses

Les cannelés | 12€ ★
Crème légère et coulis myrtille

Les glaces et sorbets | 9€
3 boules : vanille, chocolat, citron ou fraise
Supplément chantilly ou sauce chocolat : 2€

L'affogato | 8€ ★
Une boule de glace vanille dans un café

La pomme de Savoie | 13€
Pomme caramélisée, sabayon vanille



Vins au verre

(10cl)

VIN ROSÉ

Coteau d'Aix-en-Provence
Vignelaure La Source - 2024 10€

VIN BLANC

Savoie Chignin "Vieilles Vignes"
A&M Quénard - 2025 10€

Chablis Saint Martin
Domaine Laroche - 2024 13€

VIN ROUGE

Vin de Savoie Chignin Gamay
Domaine A&M Quénard - 2025 10€

Crozes Hermitage "Friandise"
Domaine Melody 2024 13€

Vinsobres
Château de Rouanne 2022 13€

VIN LIQUOREUX

Vin de France
André et Michel Quénard - 2023 11€

Les bières

BOUTEILLES (33cl)

Brasserie Caquot (Savoie) | Blonde Bio 12€
Brasserie Caquot (Savoie) | Blanche Bio 12€
Brasserie Caquot (Savoie) | IPA Bio 12€

PRESSIONS 25cl/50cl

Brasserie B.A.S | Blanche & Blonde 8€/12€

Les bulles

À la coupe (10cl)

CHAMPAGNE À LA COUPE

Champagne Blanc de Blancs Brut
Brun de Neuville sélection Trésoms - NM 20€

Champagne Brut Rosé
Veuve Cliquot Ponsardin - N.M 25€

PROSECCO À LA COUPE

Borgo dei ciliegi 10€

À la bouteille (75cl)

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs Brut
Brun de Neuville - N.M 109€

CERDON ROSÉ

Xavier Barbe - N.M 49€

PROSECCO

Borgo dei ciliegi 39€

Sélection de vins

Les vins blancs (75cl)

JURA

Chardonnay "Par Amour" 61€
Domaine Paturie - 2023

SAVOIE

Vin de Savoie Chignin "Vieilles Vignes" 39€
A&M Quenard - 2025

Vin de Savoie "Distingué" 39€
Philippe Grisard - 2022

Vin de Savoie Chignin-Bergeron "Les Terrasses" 49€
A&M Quenard - 2025

Vin de Savoie Apremont 42€
Thomas Blard - 2023

LANGUEDOC

AOC Corbières Château de Luc "Les Jumelles" 39€
Famille Fabre - 2022

BOURGOGNE

Hautes-Côtes-de-Beaune 68€
Quentin Jeannot - 2022

Chablis Saint Martin 79€
Domaine Laroche - 2024

Bourgogne Cote d'Or Chardonnay 65€
Joseph Pascal - 2024

VALLÉE-DU-RHÔNE

Côtes-du-Rhône 59€
Jamet - 2023

Vin de France 58€
Viognier Maison Jamet - 2023

Cotes du Rhône "La Muse Papilles" 46€
Domaine Montirius - 2022

Vin de France "Rolle" 39€
Domaine Melody - 2022

Vin de France "Stella Ducit" 48€
Famille Isabelle Ferrando - 2024



Sélection de vins

Les vins rouges (75cl)

SAVOIE

Vin de Savoie Chignin "Gamay" 39€
A&M Quenard - 2025

Vin de Savoie Chignin "Mondeuse" 43€
A&M Quenard - 2023

BOURGOGNE

Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or 68€
Joseph Pascal 2024

Vallée de la Loire 66€
Sancerre La Poussie 2023

VALLÉE-DU-RHÔNE

Côtes-du-Rhône 59€
Jamet - 2023

Côtes du Rhône "Beatus Ille" 56€
Famille Isabelle Ferrando - 2023

AOP Vinsobres Château de Rouanne 55€
Domaine Saint Cosme - 2022

BEAUJOLAIS

Régnié Lachat 41€
Aurélie Crozet - 2023



Sélection de vins

Les vins blancs (37.5cl)

BOURGOGNE

Chablis Saint Martin

Domaine Laroche - 2023

41€

Rully

Domaine Faiveley - 2023

44€

VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph

Lyseras - 2022

38€

Les vins rosés

PROVENCE (50cl NM) / (75cl 2024)

Coteaux d'Aix-en-Provence

Vignelaure La Source

31€/41€

Rafraichissements



Mocktails

Poire en conférence : vanille, jus de poire, citron

13€

L'Exotique : ananas, citron, orange pressée, grenadine

13€

Sodas

Orangina, Schweppes, Limonade, Fuze Tea (25cl)

6€

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)

6€

Nectar de fruits (33cl)

ALAIN MILLIAT

Nectar framboise, abricot, pêche de vigne

11€

Jus de tomate

11€

Jus d'orange

12€

Jus de raisin Merlot

13€

Sirops à l'eau

Citron, fraise, grenadine, menthe verte, pêche, violette

4€

Diabolo

6€

Eaux minérales

Perrier (33cl)

6€

Bonneval - plate ou gazeuse (75cl)

10€



Boissons chaudes

Café

Café expresso, décaféiné	5€
Double café expresso	7€

Thés & infusions

Thé vert Sencha (sachet)	7€
Thé noir Assam (sachet)	
Infusion verveine menthe	

Liqueurs

Chartreuse

Chartreuse Verte	11€
Chartreuse Jaune	11€
Chartreuse 1605 Liqueur d'élixir	19€

Liqueurs

Citronnelle Distillerie Dent d'Oche	15€
Liqueur artisanale d'Abricot Domaine Roulot	16€
Liqueur artisanale citron Domaine Roulot	16€
Verveine Distillerie Dent d'Oche	15€
Amaretto	11€

Demandez nos autres références !

L'Atelier

Cuisine optimiste



*Prix et service compris en TTC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Origine des viandes : à consulter sur ardoise
Une carte des allergènes est à votre disposition*

*Modes de règlements acceptés :
Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.*



Cocktails

Hugo Spritz | 16€

Saint Germain, prosecco, sparkling water

Aperol Spritz | 16€

Aperol, prosecco, sparkling water

Gin Tonic | 16€

Bombay Sapphire gin, Schweppes tonic

Les Vergers | 16€

Vodka, triple sec, amandes, citron

Planteur | 16€

Rhum blanc, rhum ambré, ananas, orange pressée, passion

The Mocktail | 13€

to Snack *or to share*

Croque Monsieur | 11€

Truffle flavor and Beaufort to eat with your fingers

Charcuterie and cheese board | 21€

Ham with Espelette pepper,
selection of Savoie cheeses, pickles

Appetizers to share

small portions to taste everything!

Creamy pea soup | 11€ ★

Roasted hazelnuts and Tomme de Savoie cheese

Savoy trout ceviche | 12€

Ginger leche de tigre

Beef cheek | 13€

Eric Prowalski style, Beaufort snow

The carrot | 9€ ★

Smoked carrot, Abondance cheese and citrus vinaigrette

Menu ^{47€}

Starter, main course, and dessert of your choice from our menu marked with a star ★

An individual starter
Dishes: pasta (without side)
meat or fish (with side)
Dessert

Children's Menu ^{16€} *up to 10 years*

Dishes

Fish of the moment or poultry,
potato mousseline or basket of fries

Dessert

1 ice cream ball :
vanilla, chocolate, lemon,...

Meats, fish & pasta

Grilled beef onglet | 25€

Shallots confit with purple mustard and meat jus

Chicken supreme | 22€ ★

Roasted with hay butter, reduced jus

The trout of Savoy | 23€ ★

Steamed trout, seaweed and saffron jus

Beaufort linguine | 20€

Linguine tossed with Alpine Beaufort cheese

Beaufort & truffle linguine | 35€

Linguine tossed with
Alpine Beaufort cheese and summer truffle



Sides

Only with your main dishes

Authentic mashed potatoes | 7€ ★

Truffle mashed potato | 9€

Seasonal vegetable sauté | 5€ ★

Homemade fries with Île de Ré salt | 5€ ★

Mixed greens | 4€ ★

To share

15 to 20 min preparation

Roast pork chop with thyme | 48€

With candied spring onions – for two people



Cheeses & Desserts

The Alpine Cheeses Trilogy | 13€

Abondance, Tome, Reblochon, and dried fruits

The chocolate 70% | 13€

Chocolate fondant baked in a ramekin, vanilla ice cream

Caramel cream | 12€ ★

Pink pralines

Cannelés | 12€ ★

Light cream and blueberry coulis

Ice creams and sorbets | 9€

3 scoops: vanilla, chocolate, lemon, or strawberry

Extra whipped cream or chocolate sauce: €2

Affogato | 8€ ★

A scoop of vanilla ice cream in coffee

Apple Savoie-style | 13€

Caramelized apple, vanilla sabayon



Wines by the glass (10cl)

ROSÉ WINE

Coteau d'Aix-en-Provence
Vignelaure La Source - 2024 10€

WHITE WINE

Savoie Chignin "Vieilles Vignes"
A&M Quenard - 2025 10€

Chablis Saint Martin
Domaine Laroche - 2024 13€

RED WINE

Vin de Savoie Chignin Gamay
Domaine A&M Quénard - 2025 10€

Croze Hermitage "Friandise"
Domaine Melody - 2024 13€

Vinsobres
Château de Rouanne - 2022 13€

SWEET WINE

Vin de France
André et Michel Quénard - 2023 11€

The beers

BOTTLES (33cl)

Brasserie Caquot (Savoie) | Organic Blonde 12€
Brasserie Caquot (Savoie) | Organic White 12€
Brasserie Caquot (Savoie) | Organic IPA 12€

DRAUGHT BEERS

Brasserie B.A.S | White & Blonde 8€/12€ 25cl/50cl

The bubbles

By the glass (10cl)

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs Brut
Brun de Neuville sélection Trésoms - NM 20€

Champagne Brut Rosé
Veuve Clicquot Ponsardin - N.M 25€

PROSECCO

Borough of the Cherries 10€

By the bottle (75cl)

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs Brut
Brun de Neuville - N.M. 109€

CERDON ROSÉ WINE

Xavier Barbe - N.M. 49€

PROSECCO

Borough of the Cherries 39€

Wine selection

White wines (75cl)

JURA

Chardonnay "Par Amour" 61€
Domaine Paturie - 2023

SAVOIE

Vin de Savoie Chignin "Vieilles Vignes" 39€
A&M Quenard - 2025

Vin de Savoie "Distingué" 39€
Philippe Grisard - 2022

Vin de Savoie Chignin-Bergeron "Les Terrasses" 49€
A&M Quenard - 2025

Vin de Savoie Apremont 42€
Thomas Blard - 2023

LANGUEDOC

AOC Corbières Château de Luc "Les Jumelles" 39€
Famille Fabre - 2022

BOURGOGNE

Hautes-Côtes-de-Beaune 68€
Quentin Jeannot - 2022

Chablis Saint Martin 79€
Domaine Laroche - 2024

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 65€
Joseph Pascal - 2024

VALLÉE-DU-RHÔNE

Côtes-du-Rhône 59€
Jamet - 2023

Vin de France 58€
Viognier Maison Jamet - 2023

Cotes du Rhône "La Muse Papilles" 46€
Domaine Montirius- 2022

Vin de France "Rolle" 39€
Domaine Melody - 2022

Vin de France "Stella Ducit" 48€
Famille Isabelle Ferrando - 2024



Wine selection

Red wines (75cl)

SAVOIE

Vin de Savoie Chignin "Gamay" 39€
A&M Quénard - 2025

Vin de Savoie Chignin "Mondeuse" 43€
A&M Quénard - 2023

BOURGOGNE

Pinot Noir Bourgogne Côte d'Or 68€
Joseph Pascal - 2024

Vallée de la Loire 66€
Sancerre La Poussie 2023

VALLÉE-DU-RHÔNE

Côtes-du-Rhône 59€
Jamet - 2023

Côtes du Rhône "Beatus Ille" 56€
Famille Isabelle Ferrano - 2023

AOP Vinsobres Château de Rouanne 55€
Domaine Saint Cosme - 2022

BEAUJOLAIS

Régnié "Les Chatillons" 41€
Aurélie Crozet - 2023



Wine selection

White wines

(37.5cl)

BOURGOGNE

Chablis Saint Martin
Domaine Laroche - 2023

41€

Rully
Domaine Faiveley - 2023

44€

VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph
Lyseras - 2022

38€

Red wines

(37.5cl)

BOURGOGNE

Faiveley
Bourgogne Pinot Noir - 2022

41€

Rosé wines

PROVENCE ((50cl NM) / (75cl 2024))

Coteaux d'Aix-en-Provence
Vignelaure La Source

31€ / 41€



Refreshment

Mocktails

"La Poire en conférence" : vanilla, pear juice, lemon 13€
The exotic: Pineapple, lemon, freshly squeezed orange, grenadine 13€

Sodas

Orangina, Schweppes, Lemonade, Fuze Tea (25cl) 6€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33cl) 6€

Fruit nectar (33cl)

ALAIN MILLIAT
Raspberry nectar, apricot, vine peach 11€
Tomato juice 11€
Orange juice 12€
Grape juice Merlot 13€

Syrups with water

Lemon, strawberry, grenadine, almond syrup, green mint, raspberry, peach, violet 4€

Diabolo

6€

Mineral waters

Perrier (330ml) 6€
Bonneval - Still or sparkling (75cl) 10€



L'Atelier

Optimistic cuisine

Prices and service included in VAT.

Excessive alcohol consumption is harmful to health; please drink responsibly.

Origin of meats: to consult on slate

An allergen menu is available for your reference.

Accepted payment methods:

Bank card, Visa, Mastercard, cash.

Hot beverages

Café

Espresso, decaffeinated	5€
Long coffee	7€

Teas & infusions

Green Tea Sencha (bag) Black Tea Assam (bag)	7€
Verbena Mint Infusion	

Liqueurs

Chartreuse

Chartreuse Verte	11€
Chartreuse Jaune	11€
Chartreuse 1605 Liqueur d'Élixir	19€

Liqueurs

Citronella Distillery Dent d'Oche Artisan	15€
Apricot Liqueur Domaine Roulot	16€
Lime Liqueur Domaine Roulot	16€
Verveine Distillery Dent d'Oche	15€
Amaretto	11€

Request our other references!

