



Brasserie l'Atelier

PLANCHES A PARTAGER / BOARD TO SHARE

Planche d'hiver / Winter board

28 €

Une sélection de charcuteries et fromages locaux accompagnée de condiments

A selection of local charcuteries and cheeses, accompanied by condiments

ENTREES / STARTERS

Risotto à la crème de chèvre / Goat cheese Risotto

20 €

Accompagné de fromage de chèvre marinés

Served with marinated goat cheese

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

14 €

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 yourself be surprised by our daily soup or cream soup



SALADES / SALADS

	Entrée Starter	Plat Main
Salade montagnarde / Mountain salad Jambon de Savoie, rondelles de Diots grillées, Tommes de Savoie, noix croquantes, pommes fraîches, le tout assaisonné d'une vinaigrette au miel et moutarde <i>Savoy ham, grilled Diots slices, Tomme de Savoie, crunchy walnuts, fresh apples, all seasoned with a honey mustard dressing</i>	21€	28 €
Salade César / Chicken Caesar salad Blanc de poulet grillé, salade romaine croquante, câpres, filets d'anchois, croûtons maison, copeaux de parmesan, le tout lié par une sauce César authentique <i>Grilled chicken breast, crunchy romaine lettuce, capers, anchovy fillets, homemade croutons, parmesan shavings, authentic Caesar sauce.</i>	19 €	26 €
Salade végétarienne / Vegetarian salad Mélange de jeunes pousses et salade romaine, quinoa rouge, betteraves rôties, carottes marinées, falafels, noisettes torréfiées et vinaigrette de framboise <i>A blend of baby greens and romaine lettuce, red quinoa, roasted beets, marinated carrots, fresh goat cheese, falafel, toasted hazelnuts, and a raspberry vinaigrette</i>	15 €	22 €



PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Pièce du boucher Canaille - Prix selon arrivage

Notre sélection de viande du jour servie avec une garniture hivernale et sa sauce

Beautiful cut from the butcher – Price according to arrival

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

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

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

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

Tian de légumes, coulis de poivrons et frites de polenta

Grilled fish of the day - Price according to the arrival

South vegetables tian, pepper sauce and fries polenta

Entrecôte Simmenthal 300gr / Simmenthal rib steak 300gr

35 €

Servie avec une sauce Béarnaise revisitée, frites fraîches, salade verte

Served with revisited Béarnaise sauce, french fries and green salad

Burger végétarien / Vegetarian burger

22 €

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

26 €

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

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

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

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€



Risotto crémeux et parmesan - *Creamy risotto and parmesan*
Salade verte – *Green salad*
Légumes confits - *Roasted vegetables*
Frites - *French fries*
Charcuterie – *Cold meat*

SPECIALITES SAVOYARDES / SAVOY SPECIALTIES

- Pela à la poêle - *Pan-fried Pela*** **24 €**
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 with Beaufort cream, green salad
Served with ceps and a green salad

SPECIALITES SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR SPECILITIES SERVED ONLY FOR THE DINER

- Fondues savoyardes pour 2 personnes/for 2 people**
Accompagnées de charcuteries et d'une salade verte, de pain du boulanger
Served with a selection of cold cuts and a green salad, bread
- Aux trois fromages / *with three cheeses*
 - Aux trois fromages et aux cèpes / *with three cheeses and ceps*
- 32 €/pp**
38 €/pp
- Vacherin du Mont d'Or – 330 gr** **31 €**
Servi dans sa boîte et accompagné d'un mesclun, charcuterie
Soft and creamy cheese roasted in its box served with a green salad and a mix of cold cuts
- Raclette Savoyarde au lait cru pour 2 personnes** **32€/pp**
Accompagnée de charcuterie, d'une salade verte et de pommes de terre
Raclette served with fresh milk cheese for 2 people
Served with a selection of cold cuts, potatoes and a green salad



DESSERTS

Mousse au chocolat - <i>Chocolate mousse</i>	10€
Tarte citron meringuée - <i>Lemon pie</i>	10€
Crème brûlée	10€
Baba au Limoncello	10€
Café très gourmand	12€
Assortiment de mignardises servi avec un café ou un thé <i>Assortment of sweets served with a coffee or a tea</i>	
Coupe 3 boules Glaces & Sorbets / Ice Cream Sundae	10 €
Vanille / Chocolat / Fraise / Myrtilles / Cassis / Caramel beurre salé <i>Vanilla/ Chocolate / Strawberry / Blueberry / Cassis / Salted butter caramel</i>	

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Sirop au choix

Syrup

Steak haché, frites & salade

Minced beef, chips & salad

Ou/Or

Pâte à la sauce bolognaise

Fresh pasta with bolognese sauce

Ou/Or

Bâtonnets de poulet frits, frites & salade

Chicken nuggets, chips & salad

Mousse au chocolat ou compote de pomme

Chocolate mousse or stewed apple

15€



Apéritifs

Champagne Brut	17 €
Crémant de Savoie	8 €
Spritz	8 €
Moscow Mule, Cosmopolitan, Mojito, Passion fruit Martini	15 €
Kir vin blanc	8 €

Eaux

Evian ou San Pellegrino 1 Litre	6 €
Aquachiarra « Eau Micro Filtrée » Pétillante	3 €

Bières

Brasserie du Mont-Blanc « Blonde Cristal »	5 € / 25 cl
	9 € / 50 cl
Brasserie du Mont-Blanc « IPA »	8 € / 25 cl
	15 € / 50 cl

Vins au verre 15 cl

Blancs

Bourgogne, Chablis « La Sereine » 2019	12 €
Savoie, Chardonnay Bugey Domaine Peillot 2022	10 €
Loire, Sancerre blanc Domaine Thirot 2020	10 €

Rouges

Bordeaux, Graves, Château Vimont 2019	10 €
Savoie, Mondeuse Chignin « VV » Domaine Quenard	9 €
Languedoc, « Graines de Sagesse » IGP Hérault	9 €

Rosés

Côtes de Provence « Symphonie » Château Sainte Marguerite 2022	11 €
--	------

*N'hésitez pas à demander notre carte complète de boisson
Don't hesitate to ask for our full drinks menu*

