

# CARTE

DE

# L'ATELIER

## APÉRITIF À partager... ou pas!!

### SAUCISSON ENTIER 13 €

Artisanal de la maison Teyssier, servi tranché avec du beurre, des cornichons et pain frais.

### RILLETTES DE POISSON FRAIS 15 €

(Selon arrivage) aromatisées aux épices péi, servies avec du pain frais et du citron.

## ENTRÉES

### SALADE DE PALMISTE ROYAL 18 €

Provenance: vergers de Sainte Rose, accompagnée d'une vinaigrette à la mangue.

### TERRINE DE FOIE GRAS 22 €

Fait maison, autour du canard et son confit d'oignons au vin rouge servi avec des toasts.

### OEUF POCHÉ AU BOUCANÉ 17 €

Boucané de volaille de la maison Apaya et son velouté de champignons des hauts à la truffe.

## VÉGÉTARIEN

### TARTE TATIN D'AUBERGINE 22 €

Au pesto de tomates et son crémeux de gorgonzola servie avec une salade verte aux noix.

### LE VELOUTÉ 23 €

Velouté de courge butternut rôtie aux épices, chèvre frais de Takamaka, noisette torréfiées concassées et miel péi, toasts.

### GNOCCHIS ARTISANAUX 24 €

Gnocchis croustillants aux champignons des hauts juste poêlés, crème de parmesan et persillade.

## CÔTÉ FRAÎCHEUR

### SASHIMI DE POISSON FRAIS 27 €

Marinade au soja et au sésame, condiments japonais, servi avec des frites et une salade verte.

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 28 €

Marinade du chef, jaune d'œuf poché au soja, servi avec des pommes pailles et une salade verte.

(Marinade : anchois, parmesan, câpres, oignons, herbes fraîches, sauce soja, gingembre, ail, poivre, zest de citron, olives..)

### SALADE FRAICHEUR 24 €

Poisson de Yves, fumé artisanalement, et aromatisé aux agrumes, composé de salade, tomates, concombres, oignons rouges, olives de Kalamata et croûtons.

## VIANDES

### PORC PALMISTE DU CHEF 28 €

Porc péi grillé, jus de cuisson au caloupilé, mousseline de pommes de terre, morceaux de palmiste royal rôtis.

### SUPREME DE VOLAILLE PÉI 27 €

Rôti, jus de cuisson aromatisé au combava, mousseline de patates douces, et chou chou confit au curcuma.

### SOURIS D'AGNEAU 29 €

Braisée aux épices locales, jus de cuisson sucré salé, polenta crémeuse et carottes glacées au beurre de curcuma.

## POISSONS

### POISSON ENTIER GRILLÉ 28 €

(selon arrivage) servi avec une aioli maison, citron et légumes à la provençale.

### ZOURITE GRILLÉ 29 €

Légumes façon blanquette parfumé au vin blanc et à la bisque de langoustes, riz basmati et zestes de citron jaune.

### PETIT SALÉ DE POISSONS 27 €

(selon arrivage) aux lentilles de Cilaos et au boucané de porc de la maison Apaya accompagné d'un beurre blanc légèrement truffé.

# CARTE DE L'ATELIER

## MENU ENFANT (-12 ans) 15 €

- Eau, sirop à l'eau ou jus de fruits.

- **Suprême de poulet rôti** façon grand mère,  
frites fraîches, salade sur demande.  
OU

- **Fish & chips** (poisson frais et frites fraîches),  
Salade sur demande

- Boule de glace. Parfums au choix.

## GLACES

Parfums au choix selon disponibilité:

Vanille-chocolat-caramel beurre salé-pistache-  
coco-tangor-citron-mangue-passion-fraise-  
pomme-framboise-goyavier-letchi-café

UNE BOULE 3 €

DEUX BOULES 5,5 €

TROIS BOULES 7,5 €

Supplément chantilly, coulis ... 1 €

L'AFFOGATO 8 €

Ristretto, glace vanille, chantilly  
et poudre de cacao.

LE TROU NORMAND 7 €

Sorbet à la pomme et Calva (2 cl),

Au dessert ou entre 2 plats, traditionnellement supposé  
faciliter la digestion et redonner de l'appétit!!

« À consommer avec modération, l'abus d'alcool étant  
mauvais pour la santé »

## DESSERTS

LE GOURMAND 12 €

Café ou thé et ses mignardises du moment  
par « Origines Pâtisserie.

LE MINI GOURMAND 8 €

Café ou thé et sa mignardise par « Origines  
Pâtisserie » et une boule de glace vanille.

LE CACAO 11 €

Cœur coulant au chocolat noir, glace vanille,  
croustillant de gianduja, grué de cacao  
et sauce chocolat.

L'INCONTOURNABLE 11 €

Brioche perdue, pommes confites aux épices,  
glace vanille, caramel beurre salé, amandes grillées.

L'AGRUME 13 €

Ganache infusée au citron vert, cœur citrons,  
crumble cannelle et chocolat blanc, biscuit  
moelleux citron, sorbet tangor.

## LE PETIT DÉJEUNER

LA BRIOCHE 12 €

Part de brioche servie avec de la confiture  
péi, une boisson chaude au choix (hors double  
expresso...) et un jus de fruits frais.

Part de brioche et confiture 5 €

Supplément Nutella 1 €

