

LA CARTTE



Y'a pas à dire...
Ça pousse fort à
Saint-Chamond !

MENU DE L'ATELIER

28 €

Entrée

Assiette de charcuterie et salade verte
ou
Salade César
ou
Tartine de l'Atelier

Plat

Ravioli ricotta citron
ou
Aiguillette de poulet façon Teriyaki
ou
Burger au choix

Dessert au choix

Le P'tit Matru

Steak haché **ou** Fish & Chips
avec frites ou Légumes

+

Jusqu'à
10 ans

Boisson
au choix

8.50€

+

Glace 1 boule

À PICORER

Bol de frites	4.5€
Saucisson à partager 300g - Produit local	9.0€
Assiette de tapenades Tomates, olives vertes & noires	8.5€
Pâté en croûte	8.5€
Tartine de l'Atelier Guacamole, saumon fumé & chèvre frais	8.5€

Planches à partager

Une sélection des meilleurs produits artisanaux, de notre région et d'ailleurs !

Charcuterie	14.5€
Fromage	14.5€
Mixte	15.5€
Planchette individuelle	6.0€
Planche de desserts maison Assortiments de desserts du moment	14.5€

SALADES

- **Salade César** 16.50€
Salade mélangée, œuf dur, parmesan, poulet pané chapelure panko, croûtons.
- **Salade pêche burrata di bufala** 17.50€
Salade mélangée, coppa, pêches, burrata di bufala, amandes torréfiées.
- **Salade de Soba** 15€
Nouilles de soba, sésame grillé, fèves écossées, oignons, roquette, pois gourmands, concombre.
- **Salade melon fête** 15.50€
Melon, pastèque, feta, jambon cru, basilic, huile d'olive et olives noires

TERRE & MER

- **Tartare de bœuf charolais au couteau 200g** 17.0€
Assaisonné par nos soins. Servi avec frites et salade.
- **Tartare de thon Albacore au couteau 200g** 18.0€
Assaisonné par nos soins. Servi avec frites de patate douce.
- **Pièce du boucher** Ardoise
Sauce au choix : Poivre, Échalote ou Roquefort.
- **Pêche du moment** Ardoise
- **Ravioli ricotta citron** 16.0€
Sauce crème
- **Conchiglionis farcis à la ricotta et épinards** 16.5€
Sauce à la tomate maison 🍷
- **Brochette d'araignée de porc** 17€
Huile d'olive, paprika et citron
- **Tataki de thon Albacore** 20€
- **Aiguillettes de poulet façon Teriyaki** 16.5€
- **Gambas flambées au pastis** 19€
Pâte à l'encre de seiche



Viande porcine européenne



Viande bovine française



Volaille française



Veau français

Supplément sauce : +1€ / Accompagnement au choix :
Frites, légumes de saison, riz basmati, tagliatelles fraîches...

BURGERS

Le Burger du moment

Une nouvelle recette à chaque visite inspirée par l'humeur du chef !

Voir ardoise

- **Le Classique** 15.5€
Steak haché de bœuf 150g, cheddar, sauce burger, tomates, oignons rouges, salade.
- **Le Régional** 17€
Steak haché de bœuf 150g, Fourme d'Ambert, chutney de poire, bacon grillé, oignons rouges, salade.
- **Le Berger** 17€
Steak haché de bœuf 150g, chèvre gratinée au miel, amandes grillées, tomates confites, mayonnaise au miel.
- **Le Caraïbe** 17€
Poulet pané, avocat, chèvre, tomates séchées, mangue.

Double steak +4.0€ // Double frites +2.0€

DESSERTS MAISON

- **Fromage blanc ou Assiette de fromages secs** 4€
- **Café gourmand** 7.0€
- **Tiramisu du moment** 6.5€
- **Salade de fruits frais** 6.5€
- **Mousse au Chocolat** 6.5€
- **Tarte aux fruits de saison** 6.5€
- **Crème brûlée du moment** 6.5€

- **Glaces artisanales** 1 boules | 2 boules | 3 boules
PRODUITES EN RHÔNE-ALPES 2.3€ | 4.5€ | 6.5€

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar, Pistache de Sicile, Menthe-chocolat, Caramel beurre & sel de Guérande, Chocolat noir suisse, Café pur arabica, Rhum-raisin, Stracciatella.

Sorbets Sans arôme ni colorant artificiel - Sans conservateur

Abricot du Roussillon, Noix de coco, Citron jaune de Sicile, Fraise senga sengana, Myrtille sauvage, Mangue.