

La Carte

SUGGESTION DU JOUR

Travers de Porc caramélisé 25,00 €

Lentilles vertes du puy

LES ENTREES À PARTAGER

Planche Antillaise

Accras de cabillaud, tempura de crevettes,
guacamole, rillettes de chair de crabe et de
thon.

Pour 2 personnes 15,00 €

Pour 3/4 personnes 28,00 €

Planche Ibérique 3/4 personnes 28,00 €

Fuet manchego, Coppa serrano, Chorizo

Pour 2 personnes 15,00 €

Pour 3/4 personnes 28,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Os a moelle grillé 14,00 €

Fleur de sel de guérande et son toast

Soupe de poissons maison 14,00 €

Et ses condiments

Accras de Cabillaud 18,00 €

Sauce tartare

LES ENTREES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques 25,00 €

Vinaigrette tomate confite, espuma á la
mangue

LES SALADES

Les Feuilles de l'Atelier 23,00 €

Sucrine, endive, carmine, saumon fumé,
croustillant de chèvre, avocats, vinaigrette
au miel

Le Jardin D'Isabelle 21,00 €

Risotto de quinoa, légumes de saison, noix
de cajou, mimolette, vinaigrette basilic



LES POISSONS

Roulé de Cabillaud Farci24,00 €

Farce aux herbes et son beurre blanc aux herbes, légumes en crus cuits

Dos de lieu jaune snacké25,00 €

Poêlée de légumes du soleil, vinaigrette basilic

Aile de raie vapeur26,00 €

Beurre fondu aux câpres, accompagnée de ses Juliettes des sables

Poulpe Grillé à l'ail34,00 €

Condiment Chimichurri, risotto parmesan

Saint-Jacques snackées à la plancha ..35,00 €

Jus de cresson, purée de patate douce



LES VIANDES

Pièce du Boucher grillée19,00 €

Sauce poivre, frites maison, mesclun

Blanquette de veau à l'ancienne25,00 €

Riz pilaf

Chuck Flap Angus Grillé (180g-200g) ..25,50 €

Écrasé de pomme de terre, mesclun, jus échalotes, chorizo

Fricassée de rognons de veau28,00 €

Crème de Moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Pluma Ibérique.....28,00 €

Leche curry rouge, noix de cajou, pâte de riz, légumes vert

Ris de veau croustillant38,00 €

Légumes d'automne , jus corsé noisette-tonka



VIANDES À PARTAGER

Duo de filet de boeuf grillé 600g 76,00 €

Frites maison et sa béarnaise, pour 2
personnes

LES CLASSIQUES

Welsh Traditionnel complet 19,00 €

Cheese Burger 20,00 €

Tartare de Saumon 19,50 €

Steak haché de bœuf grillé, cheddar, oignons
frits, sauce burger, tomate, salade

LES SPECIALITÉS DE GILBERT

Tartare de Boeuf préparé 18,90 €

Tartare mi-cuit 19,90 €

Tartare Italien 20,90 €

Frites maison / Prepared beef tartare,
homemade French fries

Frites maison / Semi-cooked tartare,
homemade French fries

Frites maison / Italian tartare, homemade
French fries

Tartare Italien mi-cuit 21,90 €

Frites maison / Semi-cooked Italian tartare,
homemade French fries

Cœur de filet de Bœuf flambé au

Bourbon et poivre vert (200g) 34,00 €

Frites maison / Heart of beef fillet, blazed
with Bourbon and pepper, homemade French
fries

LES ENFANTS

Poisson blanc, Frites 12,00 €

Dessert : 1 boule de glace ou une crêpe /
Fish, homemade French fries or mashed
potatoes. A scoop of ice cream or a crepe

Nuggets, Frites 12,00 €

Dessert : 1 boule de glace ou crêpe / Fried
chicken, homemade French fries or mashed
potatoes. A scoop of ice cream or a crepe

Steak haché , Frites 12,00 €

Dessert : 1 boule de glace ou une crêpe /
Minced beef, homemade French fries or mashed
potatoes. A scoop of ice cream or a crepe

LE FROMAGE

Planche de Fromages et son toast

grillé 15,00 €

Saint-Paulin, Fleur de Fruges, Entre 2 Caps,
Sire de Crequy fumé

LES DESSERTS

Mousse au Chocolat 8,50 €

Chantilly parfumée á la pistache

Brioche perdue 9,50 €

Brioche maison, noix de pécan, caramel
beurre salé, glace vanille

Tiramisu 9,50 €

Crème brûlée á la cassonade 9,50 €

Île Flottante 9,50 €

Et ses amandes grillées

Crêpe Suzette de Gilbert 10,50 €

Le Café/ Thé Gourmand 10,50 €

Coffee or tea with assortment of desserts

Nos Glaces "Glacier des 2 Alpes"

Vanille, Fraise, Citron, Mangue, Framboise,
Caramel beurre salé, Rhum-Raisin, Pistache,
Chocolat, Café , Cassis, Spéculoos / Ice
cream: vanilla, strawberry, lemon, mango,
raspberry, salted caramel, rum & grape,
coconut, pistachio, chocolate, coffee,
blackcurrant, speculoos

2 Boules 4,50 €

3 Boules 6,50 €

Supplément Crème fouettée 1,50 €

Supplément Chocolat 1,50 €

Dame Blanche 8,50 €

3 boules vanille, chocolat chaud et crème
fouettée / 3 scoops of vanilla ice cream,
hot chocolate, whipped cream

Irish Gourmand 17,00 €

Chocolat Liégeois 8,50 €

3 boules chocolat, chocolat chaud et crème
fouettée / 3 scoops of chocolate ice cream,
hot chocolate, whipped cream

Café Liégeois 8,50 €

3 boules café, café chaud et crème fouettée
/ 3 scoops of coffee ice cream, hot
chocolate, whipped cream

Caramel Liégeois 8,50 €

3 boules caramel, coulis de caramel et crème
fouettée / 3 scoops of caramel ice cream,
caramel coulis, whipped cream

Colonel 9,50 €

2 boules citron, vodka / 2 scoops of lemon
ice cream, vodka