

Toutes nos charcuteries sont faites
maison par



L'ATELIER DES MOINES

CARTE

À PARTAGER TO SHARE

Planche des Moines : Assortiment de charcuteries, fromages, pâté en croûte au champagne maison 25.00 €

Planche des Moines: Assortment of charcuterie, cheese, homemade champagne pâté en croûte

La Boite Chaude pour 2 personnes (15 min d'attente) - Au choix

- **Mont d'Or - Grosse Faim** 39.00 €
- **Camembert - Petite Faim** 29.00 €

Fromage rôti au four ~ (250 gr camembert et ~ 500 g Mont D'or)

Assortiment de charcuteries

Salade et frites fraîches

The Hot Box for 2 people (15 min wait) - Choice of Mont d'Or or Camembert. Oven-roasted cheese ~ 250g or 500 g - Assorted cold cuts Salad and fresh fries

Planche Crunchy : Assortiment de poulet crunchy, beignets de calamars et oignons, stick de mozza 17.00 €

Crunchy Board: Assortment of crunchy chicken, squid and onion fritters, mozzarella stick

Baguette Montagnarde apéritive au four 9.50 €

Crème fraîche, Oignons, lardons, Reblochon, Emmental râpé

Baked mountain-style appetizer baguette : Fresh cream, onions, bacon, Reblochon cheese, grated Emmental cheese

POUR SE METTRE EN APPÉTIT

TO WHET YOUR APPETITE

Assiette du Terroir : Assortiment de terrines maison, jambon de Reims, salade 8.50 €

Local Platter: Assortment of homemade terrines, Reims ham, salad

Les Œufs à la Coque de notre enfance à la Truffe 6.50 €

2 œufs à la coque du Moulin de la Ferme -Cotton Haller (51460- Herpont)

Mouillettes et pointe de truffe

Soft-boiled eggs from our childhood with truffle : 2 soft-boiled eggs from Moulin de la Ferme - Cotton Haller (51460- Herpont) Dippers

Les Escargots au Beurre Persillé de "Bouzy"

- x 6 9.50 €
- x 12 17.00 €

Snails in parsley butter from "Bouzy" : x6 or x 12

Foie Gras Maison mariné au Vieux Ratafia Champenois (Maison JM Gobillard) 10.50 €

1 belle tranche de foie gras maison façon gravlax

Chutney du chef

Aussi bon à manger qu'à boire

Fleur de sel

Le verre de Ratafia : 7.00 €

Pain spécial

Homemade Foie Gras marinated in Old Ratafia Champenois (JM Gobillard):

1 generous slice of homemade foie gras, gravlax style, Chef's Chutney, Fleur de Sel, Special Bread

L'assiette de Saumon Fumé (Gravlax) Maison 9.50 €

2 belles tranches de saumon, salade, citron, sauce gravlax maison, pain spécial

Homemade Smoked Salmon (Gravlax) Platter : 2 generous slices of salmon, salad, lemon, homemade gravlax sauce, special bread

BAR À VIN - BAR À MANGER
L'ATELIER DES MOINES

Prix Nets en Euros, TVA et service compris. Présence de sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, VAT and service included. May contain sulfites. Alcohol abuse is dangerous for your health; consume in moderation.

Toutes nos charcuteries sont faites
maison par



L'ATELIER DES MOINES

CARTE

UN PEU DE CHALEUR

A LITTLE WARMTH

Tourte au Champagne Maison, frites fraîches et salade 18.50 €

Tourte à la viande (volaille et canard) marinée au champagne

Homemade Champagne Pie, fresh fries, and salad - Meat pie (poultry and duck) marinated in champagne

Le Burger de l'Atelier - Le Big Emmental Poulet 18.50 €

Pain brioché, salade, tomate, oignons confits, Poulet pané (Crunchy Cornflake), Emmental

The Workshop Burger - The Big Emmental Chicken:

Brioche bun, lettuce, tomato, caramelized onions, breaded chicken (Crunchy Cornflake), Emmental cheese

Le Steak Tartare Tradi au Couteau, frites fraîches et salade 18.50 €

Steak coupé au couteau 100 % pur bœuf - Assaisonnement secret du chef

Traditional Hand-Cut Steak Tartare, Fresh Fries, and Salad - Hand-cut steak, 100% pure beef - Chef's secret seasoning

L'Entrecôte du Chef, frites fraîches et salade 26.00 €

Chef's Ribeye Steak, fresh fries and salad

Le Magret de Canard, frites fraîches et salade 24.50 €

Duck breast, fresh fries and salad

La Planche de Viandes et frites fraîches pour 2 personnes 60.00 €

Entrecôte, Saucisse de Toulouse maison, Poulet Crunchy, Magret de Canard

Platter of meats and fresh fries for 2 people : Ribeye steak, homemade Toulouse sausage, crunchy chicken, duck breast

Pour les enfants : Filet de poulet pané et frites fraîches 9.50 €

For children: Breaded chicken fillet and fresh fries

DESSERTS

DESSERTS

Assiette de Fromages du Moment 7.50 €

Plate of cheeses of the day

Le Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise 7.50 €

Chocolate fondant with custard

Le Flan de Notre Pâtissier 6.50 €

Flan à la vanille fait par notre pâtissier - La Maison Jade et Lucy (51480 Damery)

Our Pastry Chef's Flan : Vanilla flan made by our Pastry chef - La Maison Jade et Lucy (51480 - Damery)

Le Paris-Brest de Notre Pâtissier 8.50 €

Un Paris Brest praliné et croquant caramel fait par notre pâtissier -

La Maison Jade et Lucy (51480 Damery)

Our Pastry chef Paris-Brest: A praline and caramel crunch Paris-Brest made by our Pastry chef- La Maison Jade et Lucy (51480 Damery)

BAR À VIN - BAR À MANGER
L'ATELIER DES MOINES

Prix Nets en Euros, TVA et service compris. Présence de sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, VAT and service included. May contain sulfites. Alcohol abuse is dangerous for your health; consume in moderation.