

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 calamar 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

Fleur de sel

Pain spécial

Aussi bon à manger qu'à boire

Le verre de Ratafia : 7.00 €

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 Tourte à la viande (volaille et canard) marinée au champagne <i>Homemade Champagne Pie, fresh fries, and salad - Meat pie (poultry and duck) marinated in champagne</i>	18.50 €
Le Burger de l'Atelier - Le Big Emmental Poulet Pain brioché, salade, tomate, oignons confits, Poulet pané (Crunchy Cornflake), Emmental <i>The Workshop Burger - The Big Emmental Chicken: Brioche bun, lettuce, tomato, caramelized onions, breaded chicken (Crunchy Cornflake), Emmental cheese</i>	18.50 €
Le Steak Tartare Tradi au Couteau, frites fraîches et salade Steak coupé au couteau 100 % pur bœuf - Assaisonnement secret du chef <i>Traditional Hand-Cut Steak Tartare, Fresh Fries, and Salad - Hand-cut steak, 100% pure beef - Chef's secret seasoning</i>	18.50 €
L'Entrecôte du Chef, frites fraîches et salade <i>Chef's Ribeye Steak, fresh fries and salad</i>	26.00 €
Le Magret de Canard, frites fraîches et salade <i>Duck breast, fresh fries and salad</i>	24.50 €
La Planche de Viandes et frites fraîches pour 2 personnes Entrecôte, Saucisse de Toulouse maison, Poulet Crunchy, Magret de Canard <i>Platter of meats and fresh fries for 2 people : Ribeye steak, homemade Toulouse sausage, crunchy chicken, duck breast</i>	60.00 €
Pour les enfants : Filet de poulet pané et frites fraîches <i>For children: Breaded chicken fillet and fresh fries</i>	9.50 €

DESSERTS

DESSERTS

Assiette de Fromages du Moment <i>Plate of cheeses of the day</i>	7.50 €
Le Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise <i>Chocolate fondant with custard</i>	7.50 €
Le Flan de Notre Pâtissier Flan à la vanille fait par notre pâtissier - La Maison Jade et Lucy (51480 Damery) <i>Our Pastry Chef's Flan : Vanilla flan made by our Pastry chef - La Maison Jade et Lucy (51480 - Damery)</i>	6.50 €
Le Paris-Brest de Notre Pâtissier Un Paris Brest praliné et croquant caramel fait par notre pâtissier - La Maison Jade et Lucy (51480 Damery) <i>Our Pastry chef Paris-Brest: A praline and caramel crunch Paris-Brest made by our Pastry chef- La Maison Jade et Lucy (51480 Damery)</i>	8.50 €

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.