



“ Je suis heureux de vous recevoir dans ce lieu original et élégant, suspendu au-dessus des rives de l'Oise, qui offre trois espaces de restauration : une salle à manger lumineuse et confortable, un bar pour partager en toute décontraction une assiette entre amis, une terrasse plein sud pour déjeuner en plein air.

Mon approche culinaire étant fondée sur la fraîcheur et l'authenticité, j'accorde une place privilégiée aux produits de saison, aux petits producteurs locaux et aux circuits courts afin de vous servir une cuisine pleine de fraîcheur.

Je vous souhaite de passer un agréable moment.”

Yves Méjean
Chef de L'Atelier d'Yves

MENU

À PARTAGER

Planche de charcuteries artisanales <i>de la Maison DUCULTY</i>	16,00€
Planche de fromages affinés	12,00€
Planche mixte <i>Charcuteries artisanales et fromages affinés</i>	14,00€
Terrine du Chef au canard aux pistaches et au foie gras	14,00€
Foie gras maison avec son pain toasté	21,00€
Planche de la mer <i>Saumon gravlax maison, crevettes roses, anchois, dès de poulpe mariné</i>	18,00€
Gambas croustillantes sauce du tigre qui pleure (8 pièces)	25,00€
Le Croque-monsieur truffé au jambon de Paris et comté	18,00€
Portion de frites maison de l'Atelier <i>Au parmesan et piment d'Espelette</i>	8,00€
Portion de frites maison natures	7,00€

ENTRÉES

Le nem XL aux crevettes et sa véritable sauce	14,00€
Le poireau sauce gribiche & chips de jambon sec	13,50€
La mozzarella burrata & tomates anciennes tutti-frutti	15,00€
L'avocado toast	16,00€
<i>Avocat, œuf mollet plein air, saumon sauce bénelictine</i>	
Le saumon gravlax maison	18,00€
Le foie gras de canard d'Yves, chutney de fruit exotique	22,00€

SALADES

Le poke bowl	18,00€
<i>Espadon panné, riz, avocat, mangue, brocolis et pickles de radis</i>	
La César au poulet	19,00€
<i>Cuisson basse température puis snacké, œuf poché plein air, croûtons gourmands, copeaux de parmesan</i>	
La César aux gambas	23,00€
<i>Gambas chemisées croustillantes, œuf poché plein air, croûtons gourmands, anchois, copeaux de parmesan</i>	
L'océane	23,00€
<i>Haricots verts, tomates confites, poulpe et gambas marinés, chair de crabe, concombre, mangue, avocat, vinaigrette yuzu</i>	

CRU & MARINE

Le ceviche d'Espadon	19,00€
<i>Marinade citron yuzu, mangue, avocat</i>	
Le carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & frites de l'Atelier	20,00€
Le tartare de bœuf au couteau & frites de l'Atelier	21,00€
<i>Préparation sauce soja, gingembre, câpres, cornichon, pickle d'oignon et tomates séchées</i>	

POISSONS

GARNITURE AU CHOIX

Le cabillaud, dos rôti émulsion d'herbes	29,00€
Le poulpe laqué au soja & sauce Chimichurri	33,00€
L'espadon en tataki, aux graines de sésame & sauce teriyaki	29,00€
La lotte rôtie sauce américaine	36,00€
Le fresh burger saumon gravlax	19,00€

PÂTES & VÉGÉTARIENS

Risotto d'épeautre	16,00€
<i>Noisettes & amandes torréfiées</i>	
Lasagnes de légumes	22,00€
<i>Légumes & champignons, gratinés au comté</i>	

VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

Le veau <i>Côte épaisse et son jus corsé thym et ail noir</i>	34,00€
L'agneau <i>Épaule confite aux épices</i>	30,00€
Le poulet <i>Ballotine de filet fermier à la duxelle de champignons</i>	24,00€
Le château filet de bœuf sauce au poivre <i>Filet de bœuf</i>	36,00€
Le pavé Rossini <i>Filet de bœuf, tranche de foie gras poêlée</i>	42,00€
La belle entrecôte de bœuf Black Angus	37,00€
Le burger effiloché de canard confit <i>À la tomme de savoie</i>	19,00€

GARNITURES AU CHOIX

Ou supplément 8,00€

- Salade verte
- Haricots verts huile de noisette
- Frites
- Frites de l'Atelier au parmesan et piment d'espelette
- Risotto d'épeautre
- Gratin dauphinois
- Haricots coco à la tomate

FROMAGES

Sélection de fromages affinés de la maison Anthès

8,00€

DESSERTS

Individuels

La pavlova aux fruits 8,50€

Mangue & ananas rôti

La tarte sablée 8,50€

Fruits rouges et crème pâtissière légère

La brioche perdue, glace nougat de Montélimar 8,50€

Le chou craquelin ganache au chocolat 10,00€

L'ananas cuisson douce 10,00€

Sirup à la vanille et citron vert

Café gourmand 10,00€

À partager

Le Paris-Brest géant 18,00€

Le big Baba au rhum *Havana Especial ambré* 18,00€

GLACES ET SORBET ARTISANAUX

La coupe Dame Blanche 8,50€

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

La coupe Colonel 9,50€

2 boules de citron & Vodka Absolut 4cl

La coupe Fraise Melba 9,50€

3 boules de glace vanille, fraise, coulis de fraise & crème fouettée

COUPE 2 BOULES 6€

COUPE 3 BOULES 8€

CHANTILLY 1€

Sorbets | Citron Yuzu, Mangue, Fraise, Cassis

Crèmes glacées | Vanille, Chocolat, Nougat de Montélimar, Pâte à tartiner Marbrée

MENU ENFANT

FORMULE 15,00€ - (MOINS DE 12 ANS)

- 1 plat (*viande ou poisson*)
- 1 dessert (*sorbet, parfum au choix*)
- 1 boisson soft (*hors cocktail*)

LES MENUS ENFANTS SONT RÉALISÉS À PARTIR DES VIANDES OU DES POISSONS FIGURANT SUR LA CARTE AU CHOIX DU CHEF. ILS SONT CUISINÉS POUR CONVENIR AUX JEUNES PALAIS ET SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON OU DE LÉGUMES DE SAISON.

YVES MÉJEAN REMERCIE

TOUS SES FOURNISSEURS, LOCAUX ET AUTRES

Laëtitia et Antoine Vasseur

La Ferme du Metz, que vous pouvez retrouver sur les marchés de Compiègne

Charles et Sébastien

Apiculteurs à Compiègne, pour leur miel incroyable

Gaëtan Duculty et sa charcuterie

Épicurien par nature – « Salaison du Pilat »

42740 La Terrasse-sur-Dorlay

Le Domaine de Limagne

Éleveur de canards, producteur de foie gras

Chappes

POUR VOS ÉVÈNEMENTS

Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, une célébration familiale ou un événement privé, mariage, communion, baptême, anniversaire, L'Atelier d'Yves vous accompagne pour créer des moments sur-mesure dans un cadre unique, au bord de l'Oise.

 www.latelier-dyves.fr

 Restaurant Bar l'Atelier d'Yves

 l.atelierdyves