



“ 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€
Planche de la mer <i>Saumon gravlax maison, crevettes roses, anchois, dés de poulpe marinés</i>	18,00€
La ventrèche de thon confite	15,00€
Terrine du Chef au canard aux pistaches et au foie gras	14,00€
Foie gras maison avec son pain toasté	21,00€
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 nature	7,00€

ENTRÉES

Le nem XL aux crevettes et sa véritable sauce	14,00€
La burrata mozzarella entière courgettes et tomates marinées	12,00€
L'avocado toast	16,00€
<i>Avocat, œuf mollet plein air, saumon sauce béneéictine</i>	
Le saumon gravlax maison	18,00€
Le foie gras de canard d'Yves, chutney de fruit exotique	22,00€
Les petits farcis à la chair de crabe mayonnaise au wasabi	18,00€
Le ceviche de thon	19,00€

SALADES

Le duo de tataki boeuf & thon, salade mélangée	20,00€
La césar au poulet	19,00€
<i>Cuisson basse température puis snacké, œuf poché plein air, croûtons gourmands, copeaux de parmesan, salade romaine</i>	
La césar aux gambas	23,00€
<i>Gambas chemisées croustillantes, œuf poché plein air, croûtons gourmands, anchois, copeaux de parmesan</i>	
La Salade méditerranéenne	16,00€
<i>Salade romaine, épeautre, courgette, feta, tomate</i>	

POISSONS

GARNITURE AU CHOIX

Le cabillaud, dos rôti émulsion d'herbes	29,00€
Le poulpe laqué au soja & sauce chimichurri	33,00€
Le thon en tataki, sauce teriyaki	29,00€
Le maquereau à la flamme	21,00€
<i>Brunoise de courgette et tomate</i>	
Le fresh burger saumon gravlax	19,00€

PÂTES & VÉGÉTARIENS

Risotto d'épeautre	16,00€
<i>Noisettes & amandes torréfiées</i>	
Le demi chou-fleur cuit en papillote, rôti au beurre	12,00€

VIANDES		GARNITURE AU CHOIX
L'agneau	30,00€	
<i>Épaule confite aux épices</i>		
Le poulet mariné façon tandoori	24,00€	
<i>Sucrène snackée</i>		
Le porc	32,50€	
<i>Pluma de porc ibérique, jus corsé, figues rôties</i>		
L'andouillette AAAAA	20,00€	
<i>Pomme confite, jus au miel</i>		
Le château filet de bœuf sauce au poivre	36,00€	
<i>Filet de bœuf</i>		
La belle entrecôte de bœuf Black Angus	37,00€	
Le carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & frites de l'Atelier	20,00€	
Le tartare de bœuf	21,00€	
<i>Assaisonnement traditionnel avec son jaune d'œuf</i>		
Le burger effiloché de canard confit	19,00€	
<i>À la tomme de savoie</i>		
GARNITURES AU CHOIX		Ou supplément 8,00€
Crumble de courgettes et tomates		
Haricots verts huile de noisette		
Risotto d'épeautre		
Gratin dauphinois		
Frites		
Frites de l'Atelier au parmesan et piment d'espelette		
Salade sucrine		

FROMAGES

Sélection de fromages affinés de la maison Anthès

8,00€

DESSERTS

Individuels

La pavlova aux fruits rouges

8,50€

La tarte sablée

8,50€

Figue et crème pâtissière légère (AOC Solliès en saison)

La brioche perdue, glace nougat de Montélimar

8,50€

Le chou craquelin, ganache au chocolat, chocolat chaud

10,00€

La tarte tatin

8,50€

Pommes caramélisées, pâte filo, crème chantilly

Café gourmand

12,00€

5 mignardises

À partager

Le riz au lait

13,00€

Caramel et fruits du mendiant

La mousse au chocolat

13,00€

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 Belle Hélène

10,00€

Poire pochée aux épices, 2 boules de glace vanille, chantilly, coulis de chocolat chaud, nougat de Montélimar, pistache

COUPE 2 BOULES 6€

COUPE 3 BOULES 8€

CHANTILLY 1€

Sorbets | Citron Yuzu, Passion, Framboise, Cassis

Crèmes glacées | Vanille, Chocolat, Nougat de Montélimar, Pistache

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

NOTRE PARKING GRATUIT se trouve à l'arrière de l'hôtel, il est gratuit sur présentation du ticket à notre personnel.



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

Prix nets et service compris - Carte réalisée par l'agence Pardalys