



La Carte



<http://atelier-delise.com>



[_latelierdelise_](#)



L'Atelier d'Elise

Les Cocktails

Les "Spritz"



Aperol Spritz	8.50€
Aperol, Pétillant Italien, Eau Pétillante	
Campari Spritz	8.50€
Campari, Pétillant Italien, Eau Pétillante	
Hugo Spritz	9.00€
Liqueur de Sureau, Pétillant Italien, Eau Pétillante	
Spritz des Alpes	9.00€
Bitter de Chambéry, Crémant de Savoie, Eau Pétillante	
Limoncello Spritz	9.00€
Limoncello, Pétillant Italien, Eau Pétillante	
Italicus Spritz	9.50€
Italicus, Pétillant Italien, Eau Pétillante	

Les "Locaux"

Negroni des Alpes	9.50€
Vermouth Rouge Dolin et Bitter de Chambéry, Gin 4810, Orange	
Americano des Alpes	8.50€
Vermouth Rouge Dolin, Bitter de Chambéry, Eau Pétillante, Orange	
Mojito Myrtille	10.50€
Rhum, Menthe Fraîche, Sucre, Citron Vert, Eau Pétillante, Myrtille	
Boulevardier de "Chez nous"	9.90€
3 cl de Bourbon, 3 cl de Vermouth rouge Dolin, 3 cl de Bitter de Chambéry	
Mojito des Alpes	10.50€
Rhum, Génépi, Menthe Fraîche, Sucre, Citron Vert, Eau Pétillante	

Les "Tradis"

Pina Colada	9.90€
Rhum, Jus d'Ananas, Purée de Coco	
Cuba Libre	9.90€
Rhum Especial, Coca, Citron Vert	
Mojito	9.90€
Rhum, Menthe Fraîche, Sucre, Citron Vert, Eau Pétillante	
Ti Punch	9.90€
Rhum Dillon, Sucre de Canne, Citron Vert	
Moscow Mules	9.90€
Ginger Beer, Vodka, Jus de Citron	
London Mules	9.90€
Ginger Beer, Gin, Jus de Citron	
Gin Tonic	9.90€
Gin, Tonic, Citron	
Caïpinrinha	9.90€
Cachaça, Citron Vert, Sucre	

Les Cocktails Sans Alcools

Virgin Spritz	7.50€	Virgin Mojito Myrtille	7.90€
Sirop de Spritz 1883 Routin, Eau Gazeuse, Tranche Orange		Menthe Fraîche, Sucre, Citron Vert, Eau Pétillante, Myrtille	
Virgin Hugo Spritz	7.50€	Virgin Colada	7.90€
Sirop de Sureau 1883 Routin, Eau Gazeuse, Menthe, Citron Vert		Jus d'Ananas, Purée de Coco	
After Glow	7.50€	Virgin Mojito	7.90€
Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Grenadine		Menthe Fraîche, Sucre, Citron Vert, Eau Pétillante	



Les Vins au Verre & Pot

Rouge	Verre 12cl	Pot 46cl	Blanc	Verre 12 Cl	Pot 46cl
Côte du Rhône	4.50€	16.50€	Roussette	4.60€	16.80€
Pinot Noir - Savoie	4.70€	17.00€	Chignin Bergeron	6.50€	24.50€
Saint Joseph	6.50€	24.50€	Mâcon Village	6.00€	23.50€
Pic St Loup	5.50€	20.50€	Uby N°4	5.50€	18.50€
			Chardonnay Savoie	4.50€	16.50€
Rosé	Verre 12cl	Pot 46cl	Vins Pétillants	Verres 12 cl	
Gamay	4.50€	16.50€	Crémant de Savoie	7.00€	
IGP Med Bio	4.70€	17.00€	Vin Pétillant Italien	6.00€	
Côtes de Prov. Bio	6.30€	23.50€			

Les Bières

Bières à la Pression	25cl	50cl
Cime Blonde - 5,2%	3.90€	7.60€
<small>Bière blonde Dorée, Douce</small>		
Hors Piste - 6.5%	5.00€	9.10€
<small>Bière Blonde - Style Pale Ale</small>		
Bière d'Hiver - 7 %	5.00€	9.10€
<small>Bière Ambrée - Filtrée</small>		
IPA 5.0%	5.00€	9.10€
<small>Bière Blonde Indian Pale Ale</small>		

	25cl	50cl
Picon Bière	4.90€	8.90€
<small>Cime Blonde, Picon</small>		
Monaco	4.10€	7.80€
<small>Cime Blonde, Limonade, Grenadine</small>		
Panaché	3.90€	7.60€
<small>Cime Blonde, Limonade</small>		

Bières en bouteille

La Mousse Framboise - 5.2% Vol 33Cl	6.50€
<small>Brasserie des Cimes - Boisson à base de Bière aromatisée à la Framboise</small>	
La Mousse Gépépi - 5.2% Vol 33Cl	6.50€
<small>Brasserie des Cimes - Boisson à base de Bière aromatisée au Gépépi</small>	
La Mousse Châtaigne - 5.2% Vol 33Cl	6.50€
<small>Brasserie des Cimes - Boisson à base de Bière aromatisée à la Châtaigne</small>	
L'Aiguille Blanche - 5% Vol 33 CL	6.50€
<small>Brasserie des Cimes - Bière Blanche non filtrée</small>	
L'Abominable - 6.0% Vol - 33CL	6.50€
<small>Brasserie des Cimes - Bière Brune non filtrée</small>	
Corona - 4.5%	6.50€
0% Alcool - Corona Cero	6.00€



Les Apéritifs

Kir	4.70€
<small>Cassis, Framboise, Châtaigne, Pêche, Myrtille, Violette, Mûre</small>	
Ricard 2cl, Pastis 2cl, Martini 6cl, Suze 6cl	4.50€
Alcool 4cl : Gin, Vodka, JB, Malibu	6.50€
Supplément Soda	1.50€
Coupe de Crémant de Savoie	7.00€
Rosé Pamplemousse	5.00€

Les Whiskys

4810 Small Batch N°2	9.50€	Jura 12 Ans	8.50€
<small>France - Distillerie du Mt Blanc - Blended Malt - 48%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Ile de Jura - 40%</small>	
Lagavulin 16 Ans	11.90€	Cardhu Amber Rock	8.00€
<small>Ecosse - Single Malt - Ile d'Islay - 43%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Speyside - 40%</small>	
Oban 14 Ans	9.20€	Knockando 12 ans	8.00€
<small>Ecosse - Single Malt - Highlands - 43%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Speyside - 43%</small>	
Bulleit	8.00€	Jack Daniel's N°7	8.00€
<small>Bourbon - Etats Unis - Kentucky - 45%</small>		<small>Whiskey - Etats Unis - Tennessee</small>	

Les Boissons

Coca - Coca Zéro 33cl	4.10€
Fanta Orange 25cl	3.90€
Fuzetea 25cl	3.90€
Limonade Garçon 25cl	3.90€
Schweppes Agrumes/Tonic 25cl	3.90€
Jus de Fruits	3.90€
Sirop à l'eau 25cl	3.00€
Diabolo 25cl	4.10€
Eau Pétillante 25cl	3.90€
Supplément Tranche ou Sirop	0.20€

Les Eaux

Eau Plate ou Pétillante 75cl	6.00€
------------------------------	-------



À Partager




Tapenade maison ou Houmous "maison"	3.00€
Assiette de Charcuterie	13.50€
Assiette de Fromage	13.00€
Assiette de Charcuterie & Fromage	18.50€
Terrine de l'Atelier	9.50€
Rillettes de Truite	9.50€
Friture de Filets de Perches	16.00€
Les "Antipasti" de l'Atelier	13.50€
Croquettes de Truite, Arancini (Jambon, 3 Fromages),	
La Planche du "Lac"	27.50€
Rillettes de truite, Friture de perches, Gravlax de truite, Croquettes de Truite	

Les Entrées

Rillettes de Truite	9.50€
Gravlax de Truite au génépi	10.00€
Terrine Maison	9.50€
Cassiolette de Ravioles au Beaufort	10.00€

Les Salades

Salade Alpine de Saison	19.00€
Salade, Gravlax de truite, Tome à l'ail des ours, Croûtons, Crème de Ciboulette, Légumes du moment, pommes de terre	
Salade César	18.50€
Salade, Poulet, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Sauce César Maison	
Salade "La Végé" 	18.00€
Salade mêlée, légumes du moment, patates douces, graine de courges et tournesol, châtaignes, poix chiches rôtis au paprika, sauce huile de sésame	



Les Burgers

Burger Alpin // Version XL

19,90€ // 27,90€

Pain Burger, Steak haché VBF, fromage Raclette, tomates, oignons frais, cornichons, lard grillé, sauce cocktail, frites, salade

Burger Végétarien

18,50€

Pain burger, légumes du moment, oignons, sauce pesto et raclette frites, salade

Les Viandes

Tartare Traditionnel

20.00€

Tartare (100% Charolais) coupé au couteau, frites et salade

Tartare de l'Atelier

22.50€

Tartare (100% Charolais) coupé au couteau, parmesan, pesto, frites et salade

Bavette Aberdeen Angus 280g

25.90€

Frites, salade, Sauce au choix : Poivre, bleu, Échalotes, Morilles (Supp. 2€) - Cuisson Bleu ou Saignant

Suprême de Poulet Sauce aux Morilles

20.00€

Purée du moment, légumes de saison

Demi-Magret de Canard

19.90€

Pommes de terres Rôties ou purées du moment ou Frites - Légumes du moment, sauce au choix : Poivre, bleu, Échalote, Morilles (Supp. 2€)

Magret de Canard Entier

28.00€

Pommes de terres Rôties ou purées du moment ou Frites - Légumes du moment, sauce au choix : Poivre, bleu, Échalotes, Morilles (Supp. 2€)

Bavette de Veau 280g (Selon Arrivage)

26.90€

Pommes Rôties ou purée de saison ou Frites, Légumes du moment, Sauce au choix : Poivre, bleu, Échalotes, Morilles (Supp. 2€) - Cuisson Rosé

Nous proposons régulièrement des suggestions, n'hésitez pas à demander à votre serveur !

Les Pâtes

“Mezzelune” farcies à la Truffe Blanche sauce Morilles

24,90€

Pâtes fourrées aux champignons, sauce aux Morilles et Beaufort rapée





Les Poissons



Pavé de Truite	21.50€
Sauce Vierge, Riz et légumes du moment	
Friture de Filets de Perches	20.00€
Sauce tartare, frites	
Gravlax de Truite au génépi	23.90€
Riz ou Frites ou légumes du moment, Salade	

Nous proposons régulièrement des suggestions, n'hésitez pas à demander à votre serveur !

Les Plats Alps

Boite Chaude au Vacherin de Savoie 330g	25.50€
Vacherin de Savoie, accompagné de pommes de terre et charcuterie	
Tartiflette gratinée au Reblochon de Savoie	19.00€
Salade	
Escalope Savoyarde	21.90€
Escalope de poulet, crème de champignons, jambon blanc, fromage de Savoie, gratinée au four, salade, frites	

Les Fondues

Fondue Savoyarde 3 Fromages - Min 2 pers	21.00€/pers
Margériaz des Bauges 60%, Beaufort 25%, Abondance AOP Médaille d'argent paris 2023 15%, Vin Blanc	
Fondue Savoyarde 3 Fromages aux Cèpes - Min 2 pers	25,50€/pers
Margériaz des Bauges 60%, Beaufort 25%, Abondance AOP Médaille d'Argent Paris 2023 15%, Vin Blanc	
Fondue Savoyarde 3 Fromages au Génépî- Min 2 pers	23.50€/pers
Margériaz des Bauges 60%, Beaufort 25%, Abondance AOP Médaille d'Argent Paris 2023 15% - Génépî Doux	
Supplément Charcuterie	10.00€
Supplément salade	5.00€



Les Formules

Formule du Jour

(Uniquement le midi - Hors Jours fériés et Week-end)

Plat du jour	14.50€
Entrée du jour + Plat du jour	18.50€
Plat du jour + Dessert du jour	18.50€
Entrée* + Plat* + Dessert*	19.90€

* Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour

Formule enfant

(Jusqu'à 12 Ans)

Plats

Nuggets de Poulet*

Steak Haché*

Filet de truite*

Desserts

Glace 1 boule au choix ou Faisselle

12.00€

*Accompagnement : Frites



Les Desserts

Assiette de Fromages de nos Régions	9.50€
Faisselle Nature	5.00€
Faisselle à la Crème ou Coulis (Crème de Marron ou Fruits Rouges)	5.50€
Tiramisu Traditionnel	8.00€
Moelleux au Chocolat	8.50€
Baba au Rhum "Maison"	10.00€
Compotée à la rhubarbe, craquant à la noix de Pécan	8.50€
Tuiles "Valdôtaines" façon Profiterolles	8.80€
2 tuiles Valdôtaines (à base d'Amandes et Farine 00), 1 Boule de Glace au choix, Chocolat chaud et chantilly	
Café Gourmand / Thé Gourmand	9.50€

Les Coupes Glacées

Affogato	5.00€
1 Boule de Glace Vanille, Mini tuile Valdôtaine, Espresso	
Chocolat Liégeois	8.00€
2 Boules Chocolat, 1 Boule vanille coulis de chocolat, chantilly	
Café Liégeois	8.00€
2 boules café, 1 Boule vanille, expresso, chantilly	
Caramel Liégeois	8,00€
2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel, chantilly	
Dame Blanche	8,00€
3 Boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	
Coupe Limoncello	9,90€
2 Boules sorbet citron jaune, Limoncello	
Délice Menthe	9,90€
2 Boules glace menthe-chocolat, Get 27, Chantilly	
Coupe Montagnarde	9,90€
2 Boules glace Génépi, Génépi	
Coupe "Revard"	9,90€
2 Boules glace Marron, 1 Boule Vanille, Crème de Marron, Crème Alcoolisée de Châtaigne, Chantilly, Eclats de meringue	

Les Glaces

1 Boule : 3.20€

2 Boules : 4.80€

3 Boules : 6.20€

Supplément Chantilly ou Chocolat 1.20€

Parfums au choix : Chocolat, Café, Vanille, Caramel Beurre Salé, Fraise, Framboise, Menthe-chocolat, Citron, Chartreuse, Myrtille, Rhum raisin, Génépi



Digestifs

Get 27, Get 31	7.00€
Genepi, Limoncello, Amaretto, Bailey's	8.00€
Poire, Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau	8.50€
Chartreuse Verte, Jaune	8.00€
Vieux Rhum, Rhum Diplomatico	9.00€

Les Whiskys

4810 Small Batch N°2	9.50€	Jura 12 Ans	8.50€
<small>France - Distillerie du Mt Blanc - Blended Malt - 48%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Ile de Jura - 40%</small>	
Lagavulin 16 Ans	11.90€	Cardhu Amber Rock	8.00€
<small>Ecosse - Single Malt - Ile d'Islay - 43%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Speyside - 40%</small>	
Oban 14 Ans	9.20€	Knockando 12 ans	8.00€
<small>Ecosse - Single Malt - Highlands - 43%</small>		<small>Ecosse - Single Malt - Speyside - 43%</small>	
Bulleit	8.00€	Jack Daniel's N°7	8.00€
<small>Bourbon - Etats Unis - Kentucky - 45%</small>		<small>Whiskey - Etats Unis - Tennessee</small>	

Les Boissons chaudes

Café, Café Allongé, Ristretto	2.00€	Cappuccino	5.00€
Petit Crème, Noisette	2.20€	Thé / Infusion	4.30€
Double espresso	3.90€	Chocolat chaud	4.50€
Grand crème	4.30€	Chocolat Viennois	5.50€
Grand café Viennois	5.50€		

Les "Réconfortantes"

Café "B"	4.00€	Grand café "B"	6.00€
<small>Expresso + Bailey's</small>		<small>Double Expresso + Bailey's</small>	
Café Rhum	4.00€	Grand café Rhum	6.00€
<small>Expresso + Rhum</small>		<small>Double Expresso + Rhum</small>	
Café Alpin	9.50€	Irish Coffee	9.50€
<small>Expresso, Génepi, Sucre de canne, Crème Fouettée</small>		<small>Expresso, Whisky "Jameson", Sucre de Canne, Crème Fouettée</small>	

