

# LE RÉPERTOIRE À EMPORTER DE L'ATELIER WINDSOR

## NOS MENUS DE LA SEMAINE

### Inspiration Bib Gourmand

Hors d'Œuvre, Plat, Dessert du jour  
Possibilité de prendre en plat uniquement

..... valable du lundi 27 avril au dimanche 3 mai .....

#### MENU DU LUNDI

##### Hors d'Œuvre

Nos Fameux « Poireaux vinaigrette »  
Vinaigrette à l'Ancienne, Brunoise de blanc d'Œuf aux Herbes

##### Plat

Jarret de Veau braisé, Sucrs de Cuisson  
Pommes de Terre Mousseline, Haricots Verts en Fagot

##### Dessert

Notre Belle île Flottante

#### MENU DU MARDI

##### Hors d'Œuvre

Tartelette Fédora  
Asperges et Lard du Pays

##### Plat

Véritable Saumon à L'Aneth, Label Rouge  
Légumes du Potager Bio juste confits à l'Huile d'Olive

##### Dessert

Bavarois Diplomate à la Vanille

#### MENU DU MERCREDI

##### Hors d'Œuvre

Les Légumes de Sandrine, dans un gros rouleau de Printemps  
Sauce aux Cacahuètes

##### Plat

Langue de Bœuf du Pays, Sauce Madère  
Plein de Légumes du Panier et jolis Champignons tournés

##### Dessert

Le Véritable Fondant au Chocolat

#### MENU DU JEUDI

##### Hors d'Œuvre

Le joli Gravlax de Teddy, notre Chef  
Condiment de Betteraves de Munsbach

##### Plat

Suprême de Volaille en cuisson basse température  
Belle Ratatouille de saison, sauce Basquaise

##### Dessert

Tarte Tatin

#### MENU DU VENDREDI

##### Hors d'Œuvre

Belle Royale d'Asperges et Pistaches  
Sirop de Piquillos

##### Plat

Cuisse de Porcelet Fumé, doucement cuisiné au Bouillon  
Plein d'Aromates, Premières Févettes du Marais

##### Dessert

Tartelette aux Fraises et Crème Chantilly



#### MENU DU SAMEDI

##### Hors d'Œuvre

Filet de Bœuf Limousin en Pastrami Maison  
Condiments au Noix

##### Plat

Coq au vin, Purée de Pommes de Terre  
Fagot d'Asperges Vertes

##### Dessert

Clafouti aux Cerises marinées

#### MENU DU DIMANCHE

##### Hors d'Œuvre

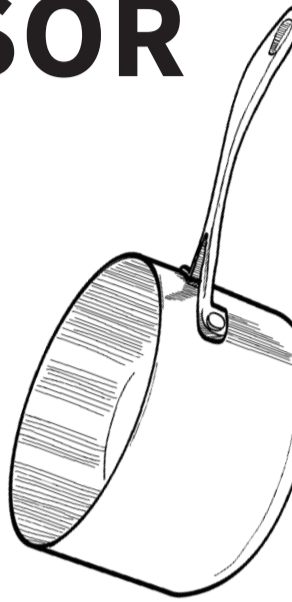
La Botte de 3 Asperges Blanches  
Mayonnaise aux Graines de Moutarde

##### Plat

Les Jolis Ravioles de Légumes de chez Sandrine  
En Bouillon Veggie aux Aromates

##### Dessert

Le Classique Trio de Chocolat  
Sur Biscuit Joconde



## AMOUREUX DE BELLES VIANDES...

Issues de Notre Dry Ager, à la Découpe, parées et prêtes à cuire...  
Elles sont proposées avec des Pommes de Terre Anna et Beurre  
Maître d'Hôtel ou Beurre Bouzy

Faux filet 40 jours ..... 14,50€/100g

Entrecôte 40 jours ..... 16,50€/100g

Faux filet 60 jours ..... 16,50€/100g

Entrecôte 60 jours ..... 18,50€/100g

Côte à l'os 40 jours ..... 86€/pièce

± 1.2kg/ 2 pers

« Prix net €/poids avant cuisson »

## LES PRIX

**Menu inspiration Bib Gourmand** ..... 38 €  
Création maison du jour et produits circuit très court  
Entrée, Plat & Dessert

**Plat inspiration Bib Gourmand** ..... 24.<sup>50</sup> €  
Création maison du jour et produits circuit très court

## LES COMMANDES

par téléphone 28 13 88 ou par mail : [restaurant@atelierwindsor.lu](mailto:restaurant@atelierwindsor.lu)

1 menu par jour pour une semaine équilibrée.

La dernière commande est prise à 15h le jour J au plus tard.

Les commandes seront à retirer entre 11h et 17h au restaurant place de l'étoile.

A noter : les menus pour le week-end (samedi et dimanche) seront à retirer impérativement le vendredi