

ÉDITO

Chers(es) Gourmets,

Nous sommes ravis de vous accueillir chez nous, pour vous faire goûter notre vision de la cuisine artisanale, une cuisine dite « Unplugged » issue de notre savoir-faire d'artisans-restaurateurs pur-sang.

Ici, nous prenons le temps de sélectionner, d'éplucher, de cuire, de rôtir et de servir. En espérant éveiller chez vous un sentiment de bonheur gourmand.

Bienvenue à L'Atelier Windsor,

Sébastien Périé & Teddy Ragain

Nous sommes ouverts en service continu
du 18 mai au 12 septembre
du Mardi au Samedi de 11h30 à 21h

Inspirations : Auguste Escoffier, Gringoire & Saulnier, Bocuse & Co

Allergènes : Demandez la liste à notre personnel.

Gault & Millau
MAKE LIFE TASTY



RÉPERTOIRE DE L'ATELIER

A	Menu « Déjeuner », proposé à la semaine	page 3
	<i>au déjeuner du mardi au samedi</i>	
	Entrée/plat au choix ou plat au choix/tarte du jour	32 €
	Entrée, plat au choix et dessert	39 €

B	Menu « Carte » classique, inspiration Escoffier & Co	pages 4-5
	<i>À la carte ou en menu</i>	
	Découvrez nos plats inspirés des grands livres de cuisine ..	58 €

C	La Carte « Unplugged »	page 6
	<i>Créations et envies de l'instant</i>	<i>Suggestions & prix à l'ardoise</i>

	Nos Menus découvertes	page 6
D	<i>Pour l'ensemble de la table... Improvisés au moment.</i>	
	Bib Gourmand, 3 services, le meilleur des petites choses	38 €
	Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent	72 €
	Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand	106 €

E	Le Caviar des Sœurs Mailian	page 7
	<i>« Russe » ou « Iranien », à la boîte ou en menu</i>	<i>À partir de 95 €</i>

	Menu « Un dimanche à l'Atelier » viandes mâturées	page 7
	<i>Servi uniquement en période hivernale d'octobre à avril</i>	
F	Hors d'oeuvre à partager, viandes mâturées à discrétion, dessert du jour	65 €
	<i>Servi les dimanches de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible</i>	

G	Carte « Emporter »	page 7
	<i>Nos plats du moment disponible « à emporter ».</i>	
	<i>Commande via notre site www.atelierwindsor.lu</i>	

H	La Boutique de l'Atelier	page 8
	<i>Partir avec un peu de nous</i>	

A MENU « DÉJEUNER » PROPOSÉ À LA SEMAINE

au déjeuner du mardi au samedi

À emporter, le plat de la semaine 22 €

Choisissez parmi les plats de la semaine.

Commande avant 11h sur www.atelierwindsor.lu

Sur place, plat seul au choix 25 €

Entrée/plat au choix ou plat au choix/tarte du jour 32 €

Création maison et produit circuit très court.

Entrée, plat au choix et dessert 39 €



***Si vous avez un impératif horaire, merci de nous le faire savoir.
Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les
habitudes alimentaires.**

B MENU « CARTE » CLASSIQUE,

Inspiration Escoffier & Co

Choisissez à la carte ou composez votre menu classique* :
un hors d'œuvre, un plat (pêche ou terre), un fromage ou
un dessert 58€

Les Hors d'Œuvre 16 €

La jolie Tomate en Caprese moderne
Crumble végétal

Filet d'Anvers de Veau de la Grande Région
En « Vitello Tonnato », souvenir de la carte juin 2020

Terrine fraîche de Feiertstengszalot maison
Vinaigrette émulsionnée

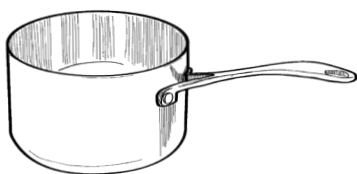
L'Avocat Cocktail, préparé en salle
Crevettes Grises des côtes belges



Les Plats « Pêche » 32 €

Le Saumon Label Rouge à la Bellevue
Servi froid, Mayonnaise bisquée & macédoine de Légumes d'été
ou

Tentacules de Poulpe à la Galicienne
Pommes de Terre tournées à l'Espagnole



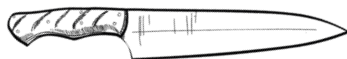
Les Plats « Terre » 32 €

Épaule d'Agneau confite 7 heures
Citron confits, Polenta crémeuse
Jus d'Agneau au Citron brûlé

Tournedos de Bœuf « Produit Terroir » à la Chartres
Pommes Macaire et Légumes du pays
Jus de Bœuf à l'Estragon

Duo De Veau à la Favorite
Ris croustillant et filet d'Anvers fondant
Ratatouille minute & sauce Foie Gras

« Beefsteak à l'Américaine » préparé minute (hors formule) ... 25 €
Tartare de Bœuf minute, préparé devant vous
Pommes allumettes et mayonnaise



Fromage 12 €*

Un bout de fromage bien affiné

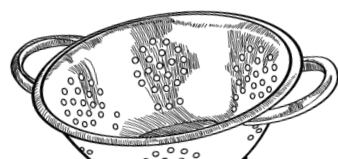
Sélection de notre fromager « le Coeur de Meule » à Mamer

**Ajoutez le fromage à votre menu classique 9 €*

12 €

Desserts & entremets

Les plus grands classiques, préparés avec amour par notre pâtissier



C LA CARTE « UNPLUGGED »

Suggestions et prix à l'ardoise

Les entrées « retour du marché »

Plaisirs et gourmandises

Le poisson noble du moment

Le meilleur de l'arrivage du jour

La pièce du boucher

Avis aux amateurs... Juste en aller-retour

La belle pièce de viande maturée par nos soins

Issue de notre Dry Ager®

L'idée veggie

Végé ou vegan, on improvise pour vous

Le dessert belle époque

Des classiques non revisités

D NOS MENUS DÉCOUVERTES

Découvrez l'univers de l'Atelier au travers de nos menus inspirés par les arrivages et par les livres de cuisines de nos pairs. Menus improvisés à l'instant... servis de préférence, pour l'ensemble des convives.

-  **Bib Gourmand**, 3 services, le meilleur des choses simples 38 €
Gastronomique, 3 services, les produits nobles s'invitent 72 €
Très Gastronomique, 5 services, on voit les choses en grand 106 €



*Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les habitudes alimentaires.

E LE CAVIAR DES SŒURS MAILIAN

à la boîte

Caviar Mailian (style iranien) ou Mailov (style russe)

Quantité	Nature	Avec Accompagnements
50g	95 €	110 €
100g	190 €	215 €
200g	380 €	420 €



Menu caviar**

Un menu composé de 4 services autour du caviar du moment et un dessert de votre choix. Profitez de 50 g de caviar chacun assemblés avec nos plus beaux produits du moment.

Hors boissons 210 €

En accord mets et boissons (en tout compris) 295€

***Réservation recommandée*

F MENU « UN DIMANCHE À L'ATELIER »

Servi uniquement en période hivernale d'octobre à avril

Menu « un dimanche à l'atelier »* crée dans un esprit convivial, en famille ou entre amis, Un dimanche pas comme les autres.**

Les hors d'œuvres à partager, viandes maturées du moment à discrétion et le dessert du jour 65€

****Servi les dimanches de 12h à 20h, une mini carte à l'ardoise sera toujours disponible. Comme à notre habitude, nous nous adaptons à toutes les habitudes alimentaires.*

G CARTE « EMPORTER » / TAKE AWAY

Nos plats du moment disponible « à emporter »
Commande via notre site www.atelierwindsor.lu

H LA BOUTIQUE DE L'ATELIER



Le CAVIAR MAILIAN,

sélection de l'Atelier. Style Russe « Intense » ou Style Iranien « Old School »

Boite : 50g ... 95 € 100g ... 190 € 200g ... 380 €



Le Fabuleux Pain maison

Mélange maison de 3 farines et de multiples céréales issues de la Grande Région, sans conservateur. **Miche de pain de 400g - 4.⁵⁰€** selon disponibilité (commande possible)



Le Fabuleux Saké YUZU en 180cl

Toujours un bonheur de déguster cette liqueur Japonaise
Grande bouteille 180cl, 10.5% - 120€



Brin d'Abeille, Miel artisanal

Julie Schroeder, Apicultrice luxembourgeoise, sa production de miels est artisanale ses ruches se situent au Luxembourg et dans les Hautes-Vosges en France. Miels de saison disponible à la vente, **n'hésitez pas à demander à notre personnel.**



La veste Officielle de l'Atelier Windsor

Un cadeau spécial, pour toute occasion.
Toute taille disponible, en stock ou sur commande. **Veste Homme/Femme 90€**

LA CARTE CADEAU

FOOD TIME in Luxembourg

Envie de faire plaisir ?

Créditer ou recharger du montant de votre choix notre carte cadeau et partez à l'aventure de nos 4 établissements : L'Atelier Windsor, Brasserie-Bar B13 à Bertrange, Hesper Park à Hesperange et la Manufacture à Bertrange (zone du Bourmicht).

Minimum de recharge 50 €

