



## Atelier

Restaurant Greng

### Menu «Atelier»

#### Omble chevalier

*Carotte – Gingembre – Orange*

\*\*\*

#### Ravioli

*Gruyère – Topinambour – Truffe*

\*\*\*

#### Sandre

*Choucroute – Ananas – Boudin noir*

\*\*\*

#### Poularde noire d'Alsace

*Poireau – Moutarde de Dijon – Salades d'hiver*

\*\*\*

#### Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

*Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins*

\*\*\*

#### Caramel

*Pomme – Fleur de cannelle – Fève tonka*

#### Menu 3 – plats

99.-

#### Menu 4 – plats

119.-

#### Menu 5 – plats

136.-

#### Menu 6 – plats

149.-

Pour chaque plat, nous avons préparé le vin approprié ou  
un accompagnement sans alcool pour vous.

CHF 9.- à CHF 14.- par verre



## Atelier

Restaurant Greng

### ENTRÉES

#### Tartare de filet de bœuf « Atelier »

*Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe* 32.-

#### Omble chevalier

*Carotte – Gingembre – Orange* 29.-

#### Sandre

*Choucroute – Ananas – Boudin noir* 34.-

#### Ravioli

*Gruyère – Topinambour – Truffe* 26.-

#### Salade de doucette « Atelier »

*Champignons des bois – Œuf – Vinaigrette au sureau* 21.-

### PLATS PRINCIPAUX

#### Filet de bœuf « Hérisson »

*Vinaigrette tomate – Mousseline de pommes de terre – Huile de graines de courge* 64.-

#### Poularde noire d'Alsace

*Poireau – Moutarde de Dijon – Salades d'hiver* 55.-

#### Tartare de filet de bœuf « Atelier »

*Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe* 42.-

#### Sandre

*Choucroute – Ananas – Boudin noir* 54.-

#### Betterave rouge

*Houmous – Chèvre frais – Framboise* 39.-

### DESSERTS

#### Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

*Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins* 24.-

#### Caramel

*Pomme – Fleur de cannelle – Fève tonka* 19.-

#### Café glacé « Atelier »

*Kahlua – Vanille – Cacao* 11.-

Tous nos prix sont en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.