

Atelier des Sens

BY LA FABRIQUE®

Carte Cocktail Intégrale

AUTOMNE-HIVER 2026-2027














Pièce végétarienne

Équivalent à deux pièces

Équivalent à trois pièces

LES FRAÎCHEURS

Tataki de bœuf kalamata

Financier abricot
foie gras et magret fumé

Sablé de cheddar

Nougat chèvre et thym

Roulé comté aux champignons

Tartelette de potimarron rôti,
chèvre frais et noisette torréfiée

Crottin fleur abricot

Carotte cake et chantilly de chèvre frais
à l'orange, noix de pécan caramélisée

Saumon miso, caramel à l'orange

Tataki de thon soja, gingembre et cébette

Rainbow truite

Nordic crème de betterave
saumon à l'aneth

Bun's thon aneth et citron confit

Bun's chicken tartare

Pièce végétarienne

Équivalent à deux pièces

Équivalent à trois pièces

LES COPIEUX

Bagel pastrami oignons confits,
pousse d'épinards et béarnaise

Bagel saumon mi cuit
cream cheese raifort ciboulette

Club végétarien truffé lunch

LES GOURMANDS

Wrap poulet tandoori et raita lunch

Wrap fish tikka lunch

Wrap champignons laqués au miso,
chou rouge et crème tahini lunch

Rolls dinde fumée, cheddar caramélisé

Rolls lobster

Pièce végétarienne

Équivalent à deux pièces

Équivalent à trois pièces

LES PIÈCES CHAUDES

Cheeseburger

Samoussa de bœuf

Tiny hot dog

Crevette au riz soufflé, sauce barbecue soja et piment kimchi

Sucette pad thaï teriyaki

Gougère au comté et poire caramélisée, noisette concassée

Mini burger bacon végétal

LES COCOTTES*

Crozets à la raclette fumée et lardons de volaille

Filet de St Pierre, mousseline carottes et panais poêlée

Parmentier de champignons et oignons nouveaux

*Pour satisfaire le plus grand nombre, nous mettons moitié végétarien - moitié viande

Pièce végétarienne

Équivalent à deux pièces

Équivalent à trois pièces

LES PIÈCES SUCRÉES

Finger explosion chocolat

Tarte citron yuzu

Cappuccino

Douceur tropicale

Tatin pomme caramel

Tartelette façon Mont Blanc

Explosion agrume

Choco tonka

Déclinaison de macarons

Brochette de fruits