

dm

resto

by les ateliers gourmands

Lunch · du lundi au vendredi dès 11:30

Soir · tous les soirs de concert dès 17:00

BOISSONS

SOFTS

Coca (normal ou zéro)	3
Fanta	3
Sprite	3
Fuze Tea thé noir, pêche et hibiscus	3
Fuze Tea pétillant thé noir et citron	3
Jus d'orange	3
Le liégeois de mes enfants	3,5
Royal Bliss agrume	3,5
Royal Bliss classique	3,5
Fever-Tree mediterranean	4
Fever-Tree ginger beer.....	4
Eau pétillante	2,5/5
Eau plate	2,5/5

BOISSONS CHAUDES

Café/Expresso	3
Décaféiné	3
Chocolat chaud	3
Latte macchiato	4
Cappuccino	4
Thé (sélection boîte à thés)	4
Irish Coffee	9

SUPPLÉMENTS

Miel	+0,5
Arômes (vanille, noisette, spéculoos)	+1
Menthe fraîche	+1

BIÈRES

Cristal 25cl/50cl (4,8%)	3,2/6
Cristal 00.....	3
Cristal xtra (5,2%)	3,5
Flak Chill IPA (5,5%).....	4,5
Flak Punch Pale Ale (5%)	4,5
Desperados (5,9%)	5
Hapkin (8,5%)	5
Mort Subite (4,3)	5
Strongbow (5%)	5
Orval (6,2%)	5,5
Westmalle Triple (9,5%)	5,5

VINS OM – Domaine Robert Vic – Les gîtes

Blanc (verre/pichet 50cl)	5/18
Rouge (verre/pichet 50cl)	5/18
Rosé (verre/pichet 50cl)	5/18

COCKTAILS

Aperol Spritz : aperol, prosecco, eau gazeuse et orange	9
Hugo : liqueur fleur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe et citron vert	9
Cuba Libre : rhum, coca et citron vert	9
Moscow Mule : vodka, Ginger beer et citron vert	10
Old Fashioned : whiskey, bitters et orange	10
Gin tonic : gin, tonic et garnitures	10
Negroni : gin, vermouth rouge, Campari	12

APÉRITIFS

Genièvre	4
Get 27.....	4
Campari	5
Ricard	5
Martini Rosso (Vermouth)	6
Gin Arduenna	8
Gin Lord of Barbes	8
Prosecco	8

DIGESTIFS

Nonino grappa	8
Eau de vie (poire ou framboise)	8
Disaronno Originale Amaretto	8,5
Christian Drouin XO Calvados	8,5
Chartreuse (verte ou jaune)	9
Giare Amarone	9
Mezcal	12

RHUMS

Diplomatico Reserva Exclusiva	6
Saint James XO	7
Flor de Caña	7

COGNACS

Courvoisier VS	7
ABK6 VSOP Single Estate	7

ARMAGNACS

Armagnac Darroze Grand Assemblage 8 ans	8
---	---

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

Kilkerran 12 ans	7
Raasay Single Malt	7
Arran Sherry Cask	8
Mortlach 12 ans	9
Kilchoman Machir Bay	8
Talisker x Parley "Wilder Seas"	11
Macallan 12 ans (Double Cask)	12

WHISKY JAPONAIS

Nikka Whisky From The Barrel	8
------------------------------------	---

WHISKIES AMÉRICAINS

Woodford Reserve Bourbon	6
Woodford Reserve Rye Whiskey	7

VINS

BLANC

LOIRE

- Les Parc** Simon Tardieux – Sauvignon Blanc – Touraine, Loire – 100% Sauvignon Blanc BIO29
- L'Escale** François–Xavier Barc – 100% Chardonnay 2023 BIO29
Chardonnay frais et fruité, sans amertume. Simple et efficace.
- La Colline en Flamme** Romain Paire – Domaine des Pothiers. IGP Urfé37
- Pointe d'Agrumes** François–Xavier Barc – Sauvignon de Touraine 202335
- Vouvray Sec** Vincent Carême – Vouvray AOC – 100% Chenin 2022 BIO.....50
Vin aromatique sur des notes de fruits jaunes et fleurs blanches. Bouche généreuse, volume, belle acidité et minéralité.

BOURGOGNE

- Petit Chablis** Domaine Bernard Defaix 100% Chardonnay45
- Le petit Bourgogne** Domaine de La Monette 100% Chardonnay 202345
- Bouzeron « Les Fias »** Domaine de la Monette – Bouzeron AOC – 100% Aligoté Doré 2022 BIO59
Vin de gastronomie avec une belle amplitude aromatique, un boisé subtil, une belle mâche, fine et complexe à la fois.
- Mercurey « Les Obus »** Domaine de la Monette – Mercurey AOC – 100% Chardonnay 2022 BIO78
Chardonnay racé, beau volume, belle longueur, mais toujours avec un joli tonus.

BEAUJOLAIS

- Beaujolais Blanc** Domaine de Colonat – Beaujolais Blanc AOP – 100% Chardonnay 2023 4535

RHONE SUD

Valréas blanc Domaine Clos Bellane 100% Marsanne 202254

BELGIQUE

Les Eolides Vin de Liège – Johanniter, Sauvignier Gris, Mucaris 2022 BIO.....34
Bouche ronde et fraîche. Belle longueur sur la vivacité.

O de Craie Vin de Liège – Johanniter 2023 BIO48
Vin de gastronomie, structuré, qui propose également un beau volume. Notes d'agrumes et de fleurs blanches.

ROSÉ

PROVENCE

Balade à Rosé François–Xavier Barc – IGP Méditerranée – Grenache, Cinsault 2022 BIO25
Rosé gris frais et délicatement fruité, sec.

ORANGE

Skin Contact Fabien Jouvès – Mas del Pèrié – Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat d'Alexandrie BIO45
Vin orange de soif, frais et aromatique.

Mycelium Gewurtz– Mycelium–Gewurtztraminer –2022 BIO68

ROUGE

LOIRE

Emeri Domaine Chevalier Emeri – Vallée de Loire AOP Grolleau Pinot Noir
202240

Eclat de granite Domaine Sérol–Côte Roannaise AOP–100% Gamay St Romain
2022 BIO Biodynamie45
Minéralité et fraîcheur caractérisent ce Gamay pur, floral, savoureux.

BEAUJOLAIS

Beaujolais is not dead Domaine Chasselay–Morgon AOC – 100% Gamay 2022
BIO45

Morgon Domaine Marcel Lapierre – Morgon AOC – 100% Gamay 202367
Incontournable du vin nature, le Morgon Lapierre étonne toujours par sa fraîcheur et sa pureté.

RHÔNE

Little Garance Domaine Rouge Garance – IGP Côteaux du Pont du Gard –
Syrah 70% Grenache 30% 2022 BIO34

Crozes Hermitage Domaine des Entrefaux – Crozes–Hermitage AOP 100%
syrah 2022 BIO60
Vin élégant et racé, une syrah délicatement poivrée et douce.

Crozes Hermitage "Primavera" domaine du Colombier 202360

Cairanne Garrigues Domaine des Amadieu – Cairanne AOC – Grenache,
Syrah, Mourvèdre 2023 BIO Demeter39
Gouleyant, fruité et rond, un vrai vin de plaisir.

BOURGOGNE

Les Pertusots Domaine de La Monette – Bourgogne AOC – 100% Pinot Noir 202249

Mercurey "Le Saut Muchiau" Domaine de la Monette – Mercurey AOC – 100% Pinot Noir 2022 BIO79

LANGUEDOC

Mon p'tit Pithon Côtes Catalanes IGP– Grenache–Syrah–Mourvèdre –202237

Les Collines Olivier Taillefer. Faugères– 50% Grenache– 30% Carignan– 20% Syrah 2022 BIO40

Mas Lasta Languedoc Anne–Laure Sicard – Domaine Mas Lasta – Languedoc AOP – Grenache, Syrah 2022 BIO42

PROVENCE

Le vent dans les voiles Domaine Valérie Courreges–vin de France carignan syrah 202038

Carignan Domaine Richeaume – IGP Méditerranée – 202048

Vespro Domaine Abbaye de Pierredon 202170

ITALIE

Grignolino ivio Morando – Grignolino del monferrato casalese DOC piemont – grignolino 2022 BIO40

Barbera d'Alba Giuseppe Ellena – Barbera d'Alba DOC, 100% Barbera, Piémont45

BELGIQUE

Odysée Vin de Liège – Pinotin, Cabernet Cortis 2022 BIO38
Nez de petits fruits noirs, vin léger à la bouche souple et fraîche.

Eben Vin de Liège – Cabernet Cortis, Divico 2022 BIO60

BULLES

Cava Heretat Reserva Lacrima Bacchus – Cava Brut Nature – Macabeu, Xarel·lo, Parellada 2022 BIO35

Cava frais, léger et tonique. Notes florales et fruitées.

Pré/En/Bulle Château de Fumal – Blanc de Blancs – Méthode Traditionnelle – 100% Chardonnay, Belgique72

Fines bulles à la texture douce et délicate.

Champ d'Éole Méthode Traditionnelle – Brut Nature 100% Chardonnay, Belgique90

Vin pétillant belge frais, arômes de pomme verte et d'agrumes, ainsi qu'une note de brioche.

**Si vous avez besoin de plus d'informations concernant nos vins,
n'hésitez pas à demander conseils à nos serveurs !**

MIDI

Uniquement servi les midis.

À PARTAGER

Planche apéritive mixte	25
Charcuteries belges, italiennes et fromages.	

TARTINES

Tartine végétarienne en fête	13
Festival de légumes grillés (artichauts, poivrons, courgettes), oignons, olives et crémeux d'aubergine. 	
Tartine italienne	15
Festival de légumes grillés (artichauts, poivrons, courgettes), oignons, olives, crémeux d'aubergine, jambon italien cru et cuit.	

SOUPE DU JOUR

Potage aux légumes de saison	8
Servi avec du pain.  	

PLATS

Boulets à la Liégeoise	13/16
Servi avec frites et salade, 1 pièce ou 2 pièces.	
Le Vol au Vent	17
Servi avec frites, salade et son feuilleté.	
L'OM-Burger	18
Steak de pur bœuf, bacon, comté, oignons, cornichons, tartare servi avec frites et salade.	
Le veggie –Burger	18
Burger végétarien à base de pois chiches, sauce tartare, cheddar, oignons grillés et tomate servi avec frites et salade. 	

DESSERTS • HAPPY ENDING

Brownie, crème au caramel au beurre, cacahuète salée et glace vanille	10
Crème brûlée	10
Dame blanche	10
Dessert du jour	10

Nos suggestions du jour : En plus de notre carte habituelle, découvrez, chaque midi, sur l'ardoise des entrées et plats à base de produits de saison et trouvailles locales.

Vous avez des allergies ou intolérances ? N'hésitez pas à nous le préciser !



Sans lactose



Sans gluten



Végétarien

SOIR DE CONCERT

Uniquement servi les soirs de concert.

À PARTAGER

Planche apéritive mixte25
Charcuteries belges, italiennes et fromages.

PLATS

Pâtes asperges & citron vert15
Spaghetti, asperges vertes, aneth frais et citron vert. ✓

Pâtes saucisse italienne & truffe16
Spaghetti, chair à saucisse italienne, sauge et truffe.

Boulets à la liégeoise13/16
Servi avec frites et salade, 1 pièce ou 2 pièces.

Le Vol au Vent17
Servi avec frites, salade et son feuilleté.

Comme un ramen — bœuf ou scampis18
Bouillon de légumes au gingembre et coriandre, nouilles de riz, soja, légumes, scampis ou bœuf mi-cuit.

Salade César18
Méli-mélo de jeunes pousses, poulet émincé, parmesan, croûtons, bacon, sauce césar.

Salade végétarienne en fête18
Festival de légumes grillés, burrata, roquette et huile verte. ✓

L'OM-Burger18
Steak de pur bœuf, bacon, comté, oignons, cornichons, tartare servi avec frites et salade.

Le veggie -Burger18
Burger végétarien à base de pois chiches, sauce tartare, cheddar, oignons grillés et tomate servi avec frites et salade. ✓

Spare ribs20
Spareribs laqués avec notre sauce maison, servis avec frites et salade.

DESSERTS • HAPPY ENDING

Brownie, crème au caramel au beurre, cacahuète salée et glace vanille10
Crème brûlée10
Dame blanche10
Dessert du jour10

Vous avez des allergies ou intolérances ? N'hésitez pas à nous le préciser !



Sans lactose



Sans gluten



Végétarien

dm

resto

by les ateliers gourmands

Lunch · du lundi au vendredi dès 11:30
Soir · tous les soirs de concert dès 17:00

**Envie de privatiser le resto pour un
anniversaire ou une activité d'entreprise ?**

Envoyer un mail à l'adresse suivante :
info@les-ateliers-gourmands.be