

dm

resto

by les ateliers gourmands

MIDI

Uniquement servi les midis.

LUNCH DE LA SEMAINE25
Entrée et plat

À PARTAGER





Planche charcuteries italienne21
Mortadelle, chorizo, jambon de parme, Pancetta, roquette,
pickles de fenouil, Tomates semi-séchées et câprons 

Planche charcuteries et fromages21
Jambon, rosette, boudin blanc, chèvre, Comté,
camembert et herve, mendiants, Beurre et sirop

ENTRÉES

Pommes rôties au chèvre chaud  12

Carpaccio de bœuf  18/24
Peut être servi en plat


Salade de chèvre chaud au miel et noix 17/19
Peut être servi en plat

Si vous avez des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à nous informer.

MIDI

Uniquement servi les midis.

PLATS

Pâtes du chef18
Courgette, pancetta et crème (déclinable en végétarien 16) 



Poisson du jour24
Crème de chorizo, légumes grillés et purée aux herbes.

Boulets à la Liégeoise ou Provençale12/16
Servi avec un accompagnement au choix, 1 pièce ou 2 pièces.

Le Vol au Vent17
Servi avec un accompagnement au choix et son vidé. 

Plat du jour18
Voir tableau.

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

Entrecôte 350 g31
Servi avec un accompagnement et une sauce au choix.  

Nos sauces : poivre vert crème, champignons crème ou béarnaise (en supplément: 3)

Accompagnements : frites, pâtes ou croquettes (en supplément: 3)

DESSERTS • HAPPY ENDING

Mousse au chocolat8
Tiramisu à l'italienne.....10
Crème brûlée10
Sabayon du Chef10

Si vous avez des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à nous informer.

SOIR

Uniquement servi les soirs de concerts.

À PARTAGER

Assiette apéritive selon l'inspiration du Chef22


PLATS

Festival de légumes grillés, burrata, roquette et pesto ✓16

Boulets à la Liégeoise ou Provençale12/16
Servis avec des frites, 1 pièce ou 2 pièces. 

Le Vol au Vent17
Pomme frite et son vidē.

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

Salade Thai17
Vermicelles de riz, scampis, calamars saisis, légumes de saison et coriandre.  

Pâtes Fraîches Pomodoro14
Tomates, ail, basilic. ✓
Avec straciatella +3

DESSERTS • HAPPY ENDING

Mousse au chocolat8
Tiramisu à l'italienne.....10
Crème brûlée10

Si vous avez des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à nous informer.

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
Royal Bliss agrume	3,5
Royal Bliss classique	3,5
Fever–Tree méditerranéen	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

SUPLÉMENTS

Miel	0,5
Arômes (vanille, noisette, spéculoos)	0,7
Menthe fraîche	1

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

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

COCKTAILS

Aperol Spritz : aperol, prosecco, eau gazeuse et orange	9
Mojito : rhum, eau gazeuse, sucre de canne, citron et menthe	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

APÉRITIFS

Jagermeister.....	4
Genièvre	4
Get 27.....	5
Campari	5
Ricard	5
Gin Arduenna	8
Gin Lord of Barbes	8

DIGESTIFS

Grappa	7,5
Mezcal	12
Eau de vie poire ou framboise	8
Amaro del capo riserva	8,5

VINS

BLANC

LOIRE

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

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, Souvignier 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 Amadiou – Cairanne AOC – Grenache,
Syrah, Mourvèdre 2023 BIO Demeter39
Gouleyant, fruité et rond, un vrai vin de plaisir.

BOURGOGNE

Mercurey « Le Saut Muchiau Domaine de la Monette – Mercurey AOC – 100%
Pinot Noir 2022 BIO79
Belle structure tannique, vin profond et élégant, délicatement boisé.

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
Bouquet fruité, vin souple et profond, sudiste et épicé.

PROVENCE

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

Carignan Anne–Laure Sicard – Domaine Mas Lasta – Languedoc AOP –
Grenache, Syrah 2022 BIO58
Une fraîcheur inédite pour ce Carignan rare. Velouté et intense, tanins fins.

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
Le vin est gourmand et généreux, plein de soleil et joliment épicé.

BELGIQUE

Odysee 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
Vin intense et puissant à la structure tannique. Nez complexe (épices et fruits noirs)
relevé par de subtiles notes boisées.

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 !

