

ENTRÉES

STARTERS



Œuf dur label rouge,
mayonnaise maison

"Red label" hard-boiled egg,
homemade mayonnaise 3€

Potage de saison

Seasonal soup 5€

La Flamiche aux Maroilles

Flamiche with Maroilles cheese 6€

Os a moëlle rôti, fleur de sel

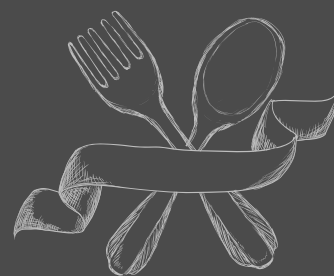
Roasted marrow bone, fleur de sel 8€

Demi avocat crevettes sauce
cocktail

Half avocado shrimp cocktail sauce 6€

Jambon Serrano et ces
condiments

Serrano ham and condiments 7€



Le P'tit Bouillon de l'Atelier 117

PLATS

MAIN DISHES



Brochette d'onglet de bœuf sauce poivre

Beef miter skewer with pepper sauce 18€

Croustade de volaille façon vol-au-vent

Poultry croustade vol-au-vent style 16€

Filet de bar snacké sauce vierge

Snacked fillet of sea bass with sauce vierge 18€

Mignon de porc crème de moutarde

Mignon of pork with mustard cream 15€

Hachis parmentier de bœuf

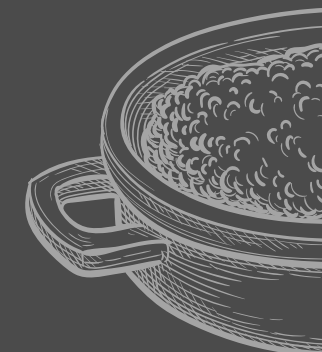
Beef shepherd's pie 15€

Penne aux quatre fromages

Four-cheese penne 15€

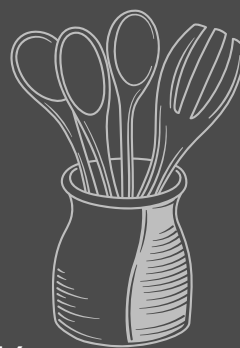
Tripes à la mode de Caen

Caen-style tripes 18€



DESSERTS

DESSERTS



Moelleux au chocolat

Chocolate Moelleux 5€

Assiette de fromages

Cheese platter 8€

Dame blanche, chocolat chaud

White lady, hot chocolate 6€

Tarte Tatin, caramel beurre salé

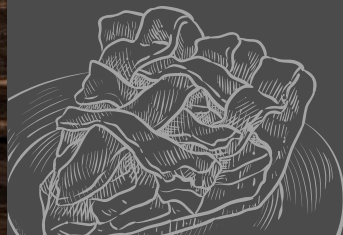
Tarte Tatin, salted butter caramel 5€

Panna cotta vanille, coulis de framboise

Vanilla panna cotta with raspberry coulis 5€

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea 7€



Prix TTC, service inclus
Prices include VAT and service

GARNITURES AU CHOIX A CHOICE OF TRIMS

Frites, grenailles au thym, penne,
haricots verts, mesclun de salades

Chips, potatoes with thyme, penne,
green beans,
mixed salad greens

