



Les bons plats de Monsieur Henry et de Madame Huguette

Nos viandes sont majoritairement issues de races à viande française



Parfois Monsieur Henry disait tout en s'excusant:

Ici on ne cuisine que du frais, Il se peut qu'en période d'affluence certains plats viennent à manquer !!

ENTRÉES

- SALADE CÉSAR 14,50
Salade, tomates, parmesan, oeu, poulet grillé, sauce César
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD 14,90
Salade, tomates, croûton, toasts de chèvre, glace miel et pignons
Madame Huguette disait
- LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ 14,90
À la crème au Bleu du Vercors-Sassenage et éclats de noix
- SALADE GRENOBLOISE 15,50
Salade, tomates, noix, ravioles frites, toasts au bleu du Vercors-Sassenage, croûtons
- SALADE OCÉANE 15,90
Salade, tomates, oeu, toast à la crème d'aneth, saumon fumée et gambas
- SALADE DE FOIES DE VOLAILLES 15,90
Salade, tomates, foies de volailles, crème de vinaigre de framboises, pain de mie à la châtaigne, glace betterave et vinaigre balsamique
- TARTARE DE SAUMON FRAIS 16,90
Mangue, fraises, yuzu, ciboulette, échalottes, graines de sésame torréfiées au wasabi, glace gingembre servi avec frites et salade
- LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX QUEUES D'ECRIVICES 16,90
Sauce crustacés

POUR LES P'TITS

Jusqu'à 12 ans 9,50

Madame Huguette disait

- STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET
- FRITES
- GLACE
- SIROP

DÉCLINAISONS DE BOEUF

Nos viandes sont majoritairement issues de races à viande française

- EMINCÉ DE BOEUF SAUTÉ, MARINADE AU GINGEMBRE 13,80
Façon Wok, chou chinois, carottes, champignons noirs, poivrons, courgettes, sauce soja
- BAVETTE DE BOEUF 14,70
Un des morceaux des plus gouteux, deux garnitures et une sauce au choix
- BURGER DU 44 15,80
(Bun's maison, steak haché, cornichons, cheddar, tomates, salade)
Servi avec frites et salade
Monsieur Henry disait
- LE TARTARE DE BOEUF 16,90
EST TRANCHÉ ET ASSAISONNÉ ICI
Frites et salade
- BROCHETTES DE BOEUF MARINÉ AUX HERBES (24H) 18,90
Deux garnitures et une sauce au choix
Il disait aussi
- L'ENTRECÔTE, C'EST 300 GR 24,50
Deux garnitures et une sauce au choix

GARNITURES

Les garnitures de Madame Huguette

SALADE | LÉGUMES DE SAISON | FRITES MAISON
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE | TAGLIATELLES FRAICHES

Madame Huguette disait aussi :

Salade et légumes proviennent de la plaine de Gières

SPÉCIALITÉS

- POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT À LA BROCHE 13,90
Frites et salade
- ANDOUILLETTE AAAA 15,50
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques)
Frites et salade, sauce moutarde à l'ancienne
- FOIE DE VEAU POÊLÉ, SAUCE PERSILLÉE 17,50
AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
Deux garnitures au choix
- BAR ENTIER GRILLÉE (250 À 300 GR) 17,50
Deux garnitures au choix
- PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 18,90
(Porc noir élevé en plein air) Deux garnitures et une sauce au choix
Monsieur Henry disait
- LE COCHON DE LAIT 24,90
est plus gouteux quand il cuit à la broche et il doit être réservé !

SAUCES

Les sauces de Madame Huguette

- AU BLEU
- A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
- A L'ECHALOTES
- AU BARBECUE

DESSERTS

*Huguette disait :
ici les desserts sont maison, sinon ce n'est pas bon !*

- SALADE DE FRUITS FRAIS 6,90
- TIRAMISU 6,90
- BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN 6,90
Glace vanille, noix de pécan
- GÂTEAU MOELLEUX À LA FARINE DE CHATAIGNE 6,90
Coulis au chocolat
Huguette disait
- LA TARTE DES DEMOISELLES TATIN 6,90
Glace vanille et crème fouettée
- CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND 7,90
(Assortiment de 4 mini desserts)
- GLACE (VOIR LA CARTE)

FROMAGES

- FAISSELLE NATURE 5,50
- FAISSELLE À LA CRÈME OU AU COULIS 5,90
- ASSIETTE DE FROMAGES SECS 7,90

MENU DE L'ATELIER

22,00

- SALADE GRENOBLOISE
Salade, tomates, noix, toasts au bleu du Vercors-Sassenage, ravioles frites
- OU
- TARTARE DE SAUMON FRAIS
Mangue, fraises, yuzu, ciboulette, échalottes, graines de sésame torréfiées au wasabi, glace gingembre servi avec frites et salade



- POULET FERMIER LABEL ROUGE
Frites et salade
- OU
- EMINCÉ DE BOEUF SAUTÉ
Façon Wok



- GÂTEAU MOELLEUX À LA FARINE DE CHATAIGNE
- OU
- TIRAMISU

Qui sont Monsieur Henry et Madame Huguette ?

Vous, moi, imaginaires peut être, en tous cas sûrement un de ceux qui aiment la bonne cuisine maison !!

SELECTION DU BAR

- RICARD, PASTIS 2,80
- CHARTREUSE VERTE 6,50
- PRESSION PELFORTH 3,50
- CARDHU 8,00
- PRESSION CINEY 4,00
- PRESSION DU MOIS 4,00
- KIR 4,50
- ORANGINA, ICE TEA 3,80
- MARTINI 5,00
- PEPSI
- SUZE 6,00
- JUS DE FRUITS (PAGO) 3,80

SUGGESTION DU SOMMELIER

- | | | |
|-------------------------|---------|-------|
| <i>Rouge</i> | 12,5 cl | 75 cl |
| - CÔTE DU RHÔNE | 4,80 | 21,00 |
| - CROZES HERMITAGE | 6,80 | 34,00 |
| <i>Blanc</i> | | |
| - VIOGNIER | 4,80 | 21,00 |
| <i>Rosé</i> | | |
| - GRIS-BLANC, PAYS D'OC | 4,80 | 21,00 |



Pensez à consulter le programme de la SAISON 6 disponible également sur notre site internet

WWW.LATELIER44.FR | RÉSERVEZ AU 04.76.51.60.43
FERMÉ LE DIMANCHE

L'Atelier44
L'Atelier44 Dîner concert

