





Je suis heureux de vous recevoir dans ce lieu original et élégant, suspendu au-dessus des rives de l'Oise, qui offre trois espaces de restauration : une salle à manger lumineuse et confortable, un bar pour partager en toute décontraction une assiette entre amis, une terrasse plein sud pour déjeuner en plein air.

Je vous propose dans cette carte des plats d'ici qui trouvent leur origine dans nos terroirs mais également des plats d'ailleurs, inspirés de cuisines du monde et revisités par mes soins.

Mon approche culinaire étant fondée sur la fraîcheur et l'authenticité, j'accorde une place privilégiée aux produits de saison, aux petits producteurs locaux et aux circuits courts afin de vous servir une cuisine pleine de fraîcheur.

Je vous souhaite un agréable voyage culinaire.

It's with great pleasure that I welcome you in this original and elegant establishment, overlooking the banks of the Oise, which offers three dining areas: a bright and comfortable dining room, a bar to share a meal with friends in a relaxed atmosphere, and a south-facing terrace for outdoor dining.

With this menu, I offer dishes from Here, originating from our local lands and also dishes from Elsewhere, inspired by world cuisine, with my personal touch.

My culinary approach being based on freshness and authenticity, I give a privileged place to seasonal products, supplied directly from small local producers in order to serve you a cuisine full of freshness.

I wish you a pleasant culinary journey.

Yves Méjean
Chef de l'Atelier d'Yves

Un grand Merci

À TOUS NOS FOURNISSEURS, LOCAUX ET AUTRES.

Nos maraîchers préférés

Laëtitia et Antoine Vasseur

La ferme du Metz, que vous pouvez retrouver sur les marchés de Compiègne

Fabrice Gauthier

Truffaf

Pour ces truffes de l'Oise Uncinatum et méésentériques

Olivier

La boucherie de la Victoire - Compiègne

Charles et Sébastien

Apiculteurs à Compiègne pour leur miel incroyable

Gaëtan Duculty et sa charcuterie

Épicurien par nature « Salaison du Pilat »

42740 la terrasse sur Dorlay

Le domaine de Limagne

Éleveur de canard, producteur de foie gras

Chappes

Lilamand

Artisan de fruits confits à

Saint-Rémy-de-Provence

- ENTRÉES -

d'ici

| | |
|--|--------|
| Terrine de canard au foie gras | 12€ |
| Sélection de cochonaille de la maison Duculty | 16€ |
| Foie gras de l'Atelier cuit en terrine du chef Yves Méjean | 21€ |
| Œuf meurette (sauce au vin rouge, champignons, lardons) aux escargots | 13.50€ |

Incontournable
Surprenant
& succulent

- ENTRÉES -

d'ailleurs

| | |
|--|-----|
| Nem de crevettes de l'Atelier & sa véritable sauce nem | 14€ |
| Saumon gravlax préparé par nos soins | 16€ |
| Arancini à la truffe | 16€ |
| Salade de poulpe au riz noir | 16€ |
| Ceviche de bar, lèche du tigre (citron vert, lait de coco, coriandre, fruits exotiques) .. | 18€ |

Un délice

- PLATS -

d'ici

| | |
|---|--------|
| Andouillette AAAAA rôtie sauce moutarde et purée de pommes de terre | 24.50€ |
| Filet de boeuf sauce poivre vert, pommes frites au parmesan et piment d'espelette . | 34€ |
| Salade César aux gambas croustillantes, anchois et oeuf parfait | 22€ |
| Croque gourmand truffe et salade | 24€ |
| Filet de bar clouté aux anchois, câpres, tomates séchées et endives rôties | 32€ |
| Joue de bœuf mitonnée au vin rouge, fine purée de pommes de terre | 23.50€ |

*Elle fond dans
la bouche*

*Souvent, on en
redemande !*

- PLATS -

d'ailleurs

Poulpe croustillant, crème de potimarron, sauce à l'encre de seiche 32.50€

à ne pas
louper

Rigatoni croustillantes au lard fumé 22€

Onglet Angus, sauce du tigre qui pleure (jus de citron, tamarin, coriandre, menthe, ail, échalote, soja, sauce huître) et frite de l'Atelier 25€

Côte de veau rôtie épaisse, gremolata (zeste de citron, orange, fines herbes, ail haché) et choux pak choï snacké 26€

Un régal

Poke bowl, tataki, avocat, roquette, sauce ponzu (soja et agrumes) et oignons frits 18€

Pastilla d'agneau de 7 heures, semoule à l'orientale 22€

Nos Burgers

DE L'ATELIER

Le fresh burger : brioché burrata, gravlax & salade croquante,
accompagnements frites maison..... 18.90€

Burger d'agneau de 7 heures aux fruits du mendiant accompagné de
frites maison de l'Atelier 18.90€

Ca fond dans la bouche



Nos Sauces

MAISON

Sauce au poivre maison 6.50€

Sauce du tigre qui pleure (jus de citron, tamarin, coriandre,
menthe, ail, échalote, soja, sauce huître 6.50€

Accompagnements

| | |
|--|-------|
| Pommes Anna à la truffe | 9€ |
| Frites maison au parmesans et piment d'Espelette | 6.50€ |
| Frites maison nature | 6.50€ |
| Gratin dauphinois crémeux maison..... | 7.50€ |
| Salade vinaigrette maison..... | 6.50€ |
| Haricots vert à l'huile de noisettes | 6.50€ |
| Chou pak choï | 6.50€ |

à savourer

L' incontournable

-DESSERTS-

d'ici

| | |
|--|----|
| Profiteroles au caramel beurre salé..... | 8€ |
| Brioche perdue d'antant, glace à la vanille..... | 8€ |
| Arlette chocolat, vanille | 8€ |
| Chocolat chaud coulant | 8€ |

L'harmonie en bouche !

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND -

Café ou thé gourmand, mini desserts du moment 10.00€

- CAFÉ OU THÉ GROS GOURMAND -

Gros gourmand, un café ou thé accompagné de 3 pâtisseries du moments ... 14.00€

Surprenant & succulent

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec salades 8.00€



-DESSERTS-

d'ailleurs

| | |
|--|----|
| Nougat glacé aux fruits confits | 8€ |
| Tartelette noix de coco et nucellina | 8€ |
| Poire amandine | 8€ |
| Galette millefeuille à la vanille | 8€ |

Difficile de l'oublier

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND -

Café ou thé gourmand, mini desserts du moment 10.00€

- CAFÉ OU THÉ GROS GOURMAND -

Gros gourmand, un café ou thé accompagné de 3 pâtisseries du moments ... 14.00€

Surprenant & succulent

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec salades 8.00€



Menu enfant

Formule 12€

(moins de 12 ans)

1 plat (viande ou poisson)

1 dessert (sorbet, parfum au choix)

Hors boisson.

Les menus enfants sont réalisés à partir des viandes ou des poissons figurant sur la carte. Ils sont cuisinés pour convenir aux jeunes palais et sont accompagnés de frites Maison ou de légumes de saison.

12€ Menu

(under 12s)

1 main course (meat or fish)

1 dessert (sorbet, with choice of flavours)

Not including drinks.

Children's menus are prepared from meat or fish displayed on the menu. They are cooked to suit the tastes of youngsters and are served with home-made French fries or seasonal vegetables.