

# La Carte Atelier Gourmand

*Atelier  
Gourmand*  
Restaurant by AMOUD

## Menu du Jour à l'Ardoise

---

La Formule Gourmet 160 Dhs  
Entrée, Plat, Dessert, Café LAVAZZA<sup>MD</sup> & Mignardise.

La Formule Classique 135 Dhs  
Entrée, Plat, Café LAVAZZA<sup>MD</sup> & Mignardise.

La Formule Express 115 Dhs  
Entrée, Dessert, Café LAVAZZA<sup>MD</sup> & Mignardise.

---

## Hors Formule

Salade du Jour 60 Dhs

Plat du Jour 95 Dhs

Dessert du Jour 40 Dhs

---

Plateaux-Repas  
" Mijotés Maison "  
Nous consulter.



## Les Salades

*La Fraîcheur Gourmande* 65 Dhs

Mesclun de salades, gambas, mangue fraîche, haricots verts, tomates cerises, menthe fraîche, relevée d'une sauce à la mangue.

*La Salade César de l'Atelier* 55 Dhs

Salade romaine, poulet à la vapeur, œuf mollet, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, haricots verts, accompagnée d'une vinaigrette aux anchois.

*La Salade Niçoise* 55 Dhs

Mesclun de salades, thon, anchois, œuf dur, haricots verts, tomates cerises, oignon, pomme de terre, olives noires, arrosée d'une vinaigrette fruitée.

## Les Pâtes Fraîches

*Les Tagliatelles au Poulet* 60 Dhs

Tagliatelles garnies de blanc de poulet à l'estragon et à l'échalote, relevées d'un velouté de volaille au parmesan.

*Les Pennes Végétariennes* 65 Dhs

Pennes servies avec des carottes, brocolis, courgettes, aubergines, nappées d'un velouté de légumes à la coriandre.



## Les Viandes & les Poissons de l'Atelier

### *L'Entrecôte au Charbon de Bois* 95 Dhs

Entrecôte grillée au charbon de bois, servie avec ses frites maison, à la fleur de sel, accompagnée d'une sauce béarnaise.

### *Le Filet de Volaille au Charbon de Bois* 75 Dhs

Filet de volaille à la moutarde, grillé au charbon de bois, accompagné de ses trois poivrons et de son riz basmati à la sauce de volaille écrémée aux champignons frais.

### *L'Émincé de Filet de Volaille* 75 Dhs

Filet de volaille émincé, écrémé, à l'estragon et parmesan, servi avec du riz basmati et des légumes du marché.

### *Le Saumon au Charbon de Bois* 115 Dhs

Filet de saumon grillé au charbon de bois, servi avec du riz basmati et des légumes du marché, accompagné d'une sauce aux crustacés.

### *Les Garnitures en Supplément* 20 Dhs

Légumes du marché, frites maison, pommes nouvelles au thym, mesclun de salade ou riz basmati à la ciboulette.



TOUS LES VENDREDIS

# COUSCOUS

*Couscous de semoule ou d'orge*  
aux sept légumes,  
*accompagné de Tfaya et Lben.*





## Les Desserts

*Le Cheesecake au Caramel Beurre Salé* 45 Dhs

Une variante sucrée salée du cheesecake.

*Le Croustillant aux Noisettes* 45 Dhs

Un classique de la maison, servi avec une boule de glace aux noisettes.

*Les Glaces et Sorbets* 40 Dhs

Trois boules de glace et sorbets maison, parfums au choix.

*Les Classiques Amoud* 35 Dhs

La capacité d'accueil  
de l'Atelier Gourmand  
est limitée à 50%,  
nous vous conseillons de  
réserver votre table à l'avance.

☎ 05 22 67 70 47/48



## Les Boissons

### *Eaux Minérales et Sodas*

Sidi Ali 1,5L	18 Dhs
Oulmès 1L	16 Dhs
Soda Canette	15 Dhs
Soda Canette Light	16 Dhs
Sidi Ali 0,5L	12 Dhs
Oulmès 0,5L	12 Dhs
Jus d'Orange Pressée	16 Dhs

### *Boissons Chaudes*

Café Lavazza	14 Dhs
Café Lavazza Crème	16 Dhs
Café Lavazza Cassé	16 Dhs
Café Américain	16 Dhs
Café Nespresso	18 Dhs
Chocolat Chaud	18 Dhs
Thé à la Menthe	14 Dhs
Thé Noir	14 Dhs
Thé Noir au Citron	14 Dhs
Verveine	14 Dhs
Lait Chaud	14 Dhs