

La Carte Atelier Gourmand

Ateliers
Gourmand

Restaurant by AMOUD

Menu du Jour à l'Ardoise

La Formule Gourmet

Entrée, Plat, Dessert, Café LAVAZZA^{MD} & Mignardise. 160 Dhs

La Formule Classique

Entrée, Plat, Café LAVAZZA^{MD} & Mignardise. 135 Dhs

La Formule Express

Entrée, Dessert, Café LAVAZZA^{MD} & Mignardise. 115 Dhs

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 |