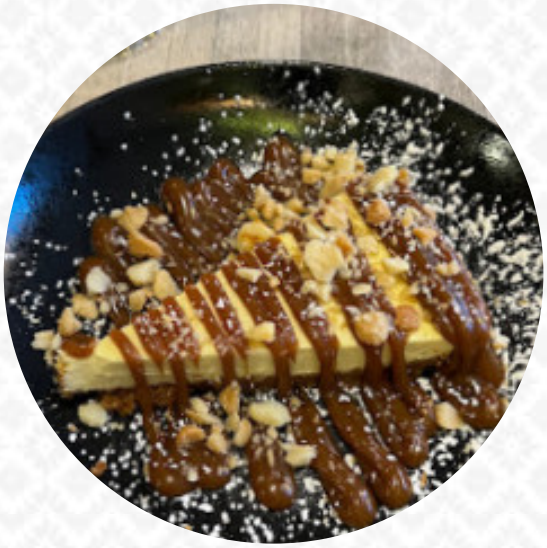

Menu Le Petit Atelier

https://lacarte.menu
20 rue Bersot, 25000, Besancon, France, Besançon
(+33)381219749,(+33)381864624,(+33)890718949 - https://lechapelierbesanco.wixsite.com/lechapelier

Le menu du Le Petit Atelier de Besançon comprend *61* mets. En général, le coût d'un repas ou d'une boisson sur le menu est d'environ 13 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous, et ici tu trouveras tous les *61* plats et boissons sur leur carte. Ce que User aime dans Le Petit Atelier :
C'était recommandé par l'hôtel où nous étions... et quelle recommandation ! Nous avons eu un bon repas de poulet tandoori avec une salade surmontée d'une délicieuse vinaigrette et d'un curry d'agneau au goût magnifiquement frais et propre. Pour le dessert, nous avons tous les deux eu une crème brûlée au caramel salé. .wow! Si souvent, les brulées sont de la crème anglaise caillée, mais c'était comme il se doit ... on... read more.
Ce que User n'aime pas dans Le Petit Atelier :
Un peu déçue :J'ai une carte repas d'une valeur de 75 €, nous mangeons pour 62 € (bière, plat, dessert et vin). A la fin du repas, on me dit que les 13 € sont perdus, qu'il y aurait fallu que l'on consomme plus.... alors qu'on nous propose juste une ardoise pour le plat principal et une pour le dessert (difficile de consommer plus!!!).Pas d'avoir sur un prochain repas.Il manque le côté commercial!!!!Par contre rien à... read more. La vaste variété de spécialités de café et de thé augmente considérablement la valeur d'une visite au Le Petit Atelier, Tu peux aussi te détendre au bar avec une **bière fraîche et fraîchement tirée** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. Réjouissez-vous de savourer de **raffinés plats végétariens plats**, et tu peux te réjouir de la délicieuse cuisine de fruits de mer typique.

Menu Le Petit Atelier

Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
Carotte (s) | Yogurt naturel | huile d'olive | Les noix | le sel | ...

Boissons alcoolisées

CHARDONNAY

Süße desserts

TIRAMISU

Sides

LÉGUMES DE SAISON
Brot de poulet Swanson® ou Brot de poulet biologique certifié Swanson® ou Brot de poulet naturel de bonté Swanson® | Les noix de coco, triturées | légumes fraîchement coupés

Sweets

CHEESECAKE

Spécialités indiennes

RÔTI
Fignes mûres | chocolat | sucre | Boîte à outils | Je ne suis pas. | ...

Starter

POIVRONS À LA PLANCHA **$10.9**

Tapas

CHIPIRONS À LA PLANCHA **$15.2**

Offre de déjeuner - asiatique

LÉGUME

Makiman chef specials

TATAKI DE BOEUF

Häägen dazs

CARAMEL SALÉ
sucre blanc | bœuf, coupé en tranches | crème lourde | cuillère à soupe de crème à battre lourde | le sel de mer à goûter

Spécialités japonaises

YAKITORI
Sauce à la soja | Huile | Le gingembre | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Je suis désolé. | ...

Reis-gerichte

RIZ BLANC

Eiskugeln

CARAMEL

Poissons

MOULES À LA PLANCHA **$10.9**

Sushi or sashimi

PIEUVRE
petit poulpe, à température ambiante | eau à couvrir | vinaigre de vin rouge | pâtes de blé entier | bouillon de poulet | ...

Copos supremes

BANOFFÉE
Gr de spéculoos | Gr de beurre | Les bananes | Gr de sucre brun | G Le lait condensé sucré | ... **$7.5**

Menu Le Petit Atelier

Plats principaux

LA MORUE

CREVETTES À LA PLANCHA **$13.0**

Entree

COUTEAUX A LA PLANCHA **$13.0**

CALAMARS À LA PLANCHA **$28.1**

Café

CAFÉ

CAFÉ **$2.2**

Restaurant category

VÉGÉTARIEN
huile végétale | de petites oignons, découpées | racine de gingembre fraîche triturée | Les noix de coco, triturées | Les pommes de terre, cuites | ...

DESSERT

Extras

BRIE

PATATES DOUCES

GINGEMBRE
un coup de couteau en grandes pièces pour la licuadora | 1 1/2 tasses de raisins verts | 1/2 de gingembre

Plats indiens

POULET TANDOORI
poivre noir | Pâte de chili | de la coriandre fraîche | feuilles de menthe fraîches | yaourt simple à faible teneur en matières grasses | ...

CURRY
Le ghee | à l'intérieur de la cuve | Les noix de coco, triturées | cuillère à soupe de cumin broyé | le sel | ...

CURRY D'AGNEAU
Pépin de caïman | Les graines de cumin | poudre de curry | graines de fenouil | le gingembre frais | ...

Dessert

TARTE AU CITRON MERINGUÉE **$8.6**

ASSIETTE DE FROMAGE
les poitrines de poulet sans peau et sans os | sel et poivre noir fraîchement broyé pour goûter | œufs | des miettes de pain de panko | fromage de parmésane grillé | ...

CRÈME CARAMEL
œufs jaunes | Ovule entière | Le lait chaud | Grammes de sucre | Pour le caramel: | ...

Main course

DOS DE CABILLAUD (ENV. 200G) **$26.0**

ESPADONS À LA PLANCHA (ENV. 200G) **$20.5**

BROCHETTES DE ST-JACQUES ET DE GAMBAS **$29.2**

THON AU SÉSAME (ENV. 200G) **$26.0**

Menu Le Petit Atelier

Desserts

CHEESECAKE
des miettes de gâteau au chocolat | sucre blanc | bœuf, fondue | framboises congelées enveloppées | d'autres produits | ...

PANNA COTTA

CRÈME BRULÉE
Crème liquide entière | La vanille | Produits laitiers | G du sucre | œufs jaunes **$8.6**

MOËLLEUX AU CHOCOLAT **$7.1**

TARTE AUX FRUITS DE SAISON **$7.1**

Ces types de plats sont servis

AGNEAU
des miettes de pain fraîches | l'ail trituré | rosemary fraîchement coupé | le sel | poivre noir | ...

POISSON
G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

DESSERTS

SALADE
Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

SOUPE

NOUILLES

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

POULET
Pour les garnitures: | Seins de poulet (déjà cuits, épais) | Carottes à la crème | Céréales (dictées) | 1 oignon (ou 2 shallots) | ...

LÉGUMES

RIZ

PATATES
épices de barbecue | l'oignon | pommes de terre rouges | huile végétale

BEURRE

VIANDE
poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil séché | oregano séché | ...

PORC

BŒUF
Noodles à l'œuf chinois (Mie) | Le sel et le poivre | l'oignon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Le gingembre | ...

FRUIT DE MER
autres | persil frais | Les noix de coco | autres | autres | ...

FRUIT

FROMAGE

Menu Le Petit Atelier

Le Petit Atelier

20 rue Bersot, 25000, Besancon, France, Besançon

Heures d'ouverture:
Lundi 12:00-15:00 17:00-01:00
Mardi 17:00-01:00
Mercredi 17:00-01:00
Jeudi 12:00-15:00 17:00-01:00
Vendredi 12:00-15:00 17:00-01:00
Samedi 12:00-15:00 17:00-01:00

Fait avec lacarte.menu