



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Dans un cadre raffiné et convivial, **L'Atelier des 2 rives** vous propose une cuisine traditionnelle revisitée alliant modernité, authenticité et élégance.

Le chef Luca SANGIULANO et son équipe élaboreront des recettes évolutives au fil des saisons en mettant à l'honneur les produits de nos régions.

L'ensemble des plats proposés dans cette carte sont faits maison dans le respect des produits, la maîtrise des cuissons, la saisonnalité et le juste assaisonnement.

Notre carte est composée exclusivement de produits de qualité soigneusement sélectionnés.

Une cuisine, qui nous l'espérons, vous laissera un souvenir gourmand et vous donnera l'envie de revenir...

With its refined and welcoming atmosphere, L'Atelier des 2 rives offers traditional French cuisine revisited, combining modernism, authenticity and elegance.

The chef Luca SANGIULANO and his team develop recipes that change according to the seasons, featuring products from our regions.

All our dishes are homemade, prepared and cooked with respect for every ingredient, perfect seasoning and masterful cooking.

Our menu offers you dishes composed with the finest quality fresh seasonal products

We hope this dining experience will leave you with a gourmet souvenir that will make you want to come back again soon...

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Our "homemade" dishes are composed on the premises from basic ingredients





l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Formules

Set menus

26,00 €

Entrée* + Plat* *ou* Plat* + Dessert**

Starter + Main course* or Main course* + Dessert***

31,00 €

Entrée* + Plat* + Dessert**

Starter + Main course* + Dessert***

* Supplément de 3€, 5€ ou 6€ pour les entrées et plats indiqués par une astérisque

* 3€, 5€ or 6€ supplement for starters and main courses with asterisk

** Hors café gourmand / except hearty coffee





l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Entrées

Starters

L'œuf en cocotte au caviar d'aubergines, mouillettes, fraîcheur d'épinards <i>Egg en cocotte with mashed aubergine, finger bread, spinach</i>	11,00€
Brochettes de gambas à la milanaise, émulsion au piment d'Espelette <i>Red prawn brochette "à la milanaise", sweet red pepper emulsion</i> (sup. 3€ dans le menu)	14,00€
Sabodet Lyonnais de la maison Gast en salade de pommes de terre mimosa <i>Lyon large sausage from "Gast House", potatoes salad</i>	12,00€
Velouté de l'Atelier et son cake au chorizo <i>The Atelier's velvety soup, chorizo cake</i>	11,00€
La salade périgourdine à notre façon (artichauts, foie gras, magret de canard, pousses d'épinards) <i>Mixed salad with artichoke, duck foie gras and breast of duck, young spinach</i> (sup. 5€ dans le menu)	16,00€
Moelleux de ricotta et chèvre, coulis de poivrons rouges, gressins feuilletés <i>Ricotta and fresh goat's cheese cake, sweet pepper purée</i>	12,00€
Croquant de tête de veau, sauce gribiche <i>Crispy calf's head, gribiche sauce</i>	13,00€



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Plats

Main courses

Tartare Charolais au couteau, préparé par nos soins <i>Tartar of knife-cut Charolais beef (raw mince), prepared by our care</i>	22,00€
Ballotine de volaille senteurs du sud, délice d'aubergines et riz à la Camarguaise <i>Chicken stuffed with herbs, aubergines and rice</i>	21,00€
Entrecôte Angus 300g grillée, sauce poivre vert, purée de pommes de terre <i>Grilled Angus rib steak 300g, green pepper sauce, mashed potatoes</i> (sup. 6€ dans le menu)	29,00€
Le plat du boucher <i>The dish of the butcher</i>	24,00€
Penne à la crème de Gorgonzola, éclats de noix torréfiées <i>Pasta with gorgonzola cheese cream, pieces of walnuts</i>	19,00€
Meunière de bar, servi entier, wok de légumes sauce mousseline au citron vert <i>Sea bass fillet «meunière» pan fried vegetables, lime cream</i> (sup. 3€ dans le menu)	21,00€
Thon mariné et grillé au sésame, écrasé de pommes de terre aux olives et ciboulette <i>Marinated and pan fried tuna, mashed potatoes with olives and drill</i> (sup. 5€ dans le menu)	26,00€
La créée du moment <i>Fish of the day</i>	22,00€



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Fromages

Cheeses

Assiette de fromages "Mère Richard"	9,50€
<i>"Mère Richard" cheese plate (famous cheese shop in Lyon's covered market)</i>	

Les Desserts

Desserts

Fromage blanc faisselle, à la crème ou au coulis de fruits rouges	9,00€
<i>White cheese, with the cream or with the coulis of red fruits</i>	
Œuf à la neige, crème pralinée	9,50€
<i>Floating island, praliné cream</i>	
Palette de sorbets Gineys, feuilletés sacristain	9,50€
<i>Assortment of sorbet, sacristain flaky pastry</i>	
Blanc manger en gelée de fruits rouges, madeleines au miel	9,50€
<i>Hazelnut dessert with mascarpone cream</i>	
La mousse au chocolat de l'Atelier	9,50€
<i>Chocolate mousse</i>	
Panier de fruits en salade rafraichis au sorbet Limoncello Gineys	9,50€
<i>Fruits salad with Limoncello sorbet from Gineys</i>	
Fondant de pommes à la vanille, croquant aux amandes	9,50€
<i>Apple with vanilla on the almond cake</i>	

Café gourmand et ses mignardises 9,50€
Hearty coffee (espresso served with tiny desserts of the moment)



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Vins

Wines

	Verre	1/2 bouteille	Bouteille
Rouge Red wine	15cl	37,5cl	75cl
Vallée du Rhône			
AOP Côtes-du-Rhône Village «Château St Jean»	-	15,00€	22,00€
AOC Crozes-Hermitage «Chevalier»	-	-	35,00€
AOP Saint-Joseph «Les 100 ciels» JL Colombo	7,50€	-	32,00€
AOP Saint-Joseph «Les Challeys» Delas Frères	-	20,00€	-
AOP Gigondas «Les Bosquets» Famille Bréchet	-	-	33,00€
AOP Châteauneuf-du-Pape «Château de Vaudieu» Famille Bréchet	-	-	46,00€
Beaujolais			
AOC Moulin à Vent «Georges Dubœuf»	-	-	29,00€
Bourgogne			
AOP Mercurey 1er cru «Les Veleys » Domaine Meix Foulot	-	-	37,00€
Bordeaux			
AOP Lalande de Pomerol «Château Sergant»	-	-	35,00€
Loire			
AOP Chinon «les Gravières» Couly Dutheil	-	-	27,00€
Blanc White wine			
IGP Oc Viognier Réserve G. Bertrand	7,00€	-	22,00€
AOP Saint-Véran «Domaine M. Guerrin»	-	-	29,00€
AOP Sancerre «Les Ormeaux» J. Mellot	7,50€	19,50€	31,00€
AOP Chablis «Domaine W. Fèvre»	-	-	34,00€
AOP Pouilly Fuissé M. Guerrin	-	-	34,00€
Rosé Rosé wine			
AOP Coteaux du Languedoc «Château Puech Haut» Cuvée Prestige	6,50€	-	22,00€
AOP Bandol «Château Salettes» N. Boyer	-	-	32,00€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Champagnes

Pommery Brut Royal 75cl	56,00€
Pommery Brut Royal La coupe 14 cl	10,00€
Pommery Brut Royal rosé 75cl	66,00€
Pommery Brut Royal rosé La coupe 14 cl	11,50€
Pommery Millésimé 75cl	76,00€

Les Apéritifs

Aperitifs

Kir 15cl	7,50€
Kir Royal 14 cl	11,00€
Pastis 51, Ricard 2 cl	6,00€
Campari, Martini blanc, Martini rouge 5 cl	6,50€
Suze, Porto rouge 5 cl	6,50€
Americano 12 cl	11,00€
Gin, Vodka, Whisky 4 cl	8,50€

Les Bières

Beers

Heineken 25 cl	5,50€
Heineken 50 cl	8,50€
Picon Bière <i>Beer with Picon</i> 25 cl	5,70€
Panaché <i>Beer with lemonade</i> 25 cl	5,50€
Monaco <i>Beer with lemonade and grenadine syrup</i> 25 cl	5,50€

Les Digestifs

Alcohols

Calvados, Armagnac, Cognac 4 cl	9,50€
Get 27 4 cl	7,50€
Alcool Framboise ou Poire <i>Alcohol raspberry or pear</i> 4 cl	9,50€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



l'Atelier des 2 rives

RESTAURANT

Les Eaux / Waters

	33cl	50cl	1L
Vittel		5,00€	7,50€
S.Pellegrino		5,00€	7,50€
Perrier Fines Bulles		5,00€	7,50€
Perrier	4,80€		

Les Sodas & Jus de fruits

Sodas & juices

Pepsi, Pepsi max 33cl	4,80€
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum', Orangina 25cl	4,80€
Jus et nectars de fruits 25cl	4,80€
Jus d'oranges pressées 20cl	6,00€
Jus de citrons pressés 12cl	6,00€

La Cafétérie / Coffee corner

Espresso et décaféiné <i>Espresso & decaffeinated coffee</i>	2,90€
Café américain	2,90€
Café noisette <i>Coffee with a tear of milk</i>	2,90€
Double espresso / Café crème <i>Coffee with cream</i>	4,50€
Cappuccino	4,80€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,80€

Les Thés et Infusions

Teas & Herbal teas

Blanc Impérial Thé Blanc Chine	3,90€
Vert Jade Bio Thé vert nature	3,90€
Vert Menthe Marrakech Bio Thé vert à la menthe Nanah	3,90€
Parfum d'Orient Bio Thé vert fleuri Jasmin	3,90€
Breakfast Bio Thé noir Ceylan	3,90€
Earl Grey Fleurs Bleues Bio Thé noir Bergamote et pétales de bleuets	3,90€
Infusion Rooibos sans Théine Bio-Rouge Afrique du Sud	3,90€
Infusion Verveine odorante	3,90€
Infusion Tilleul des Baronnies	3,90€
Infusion Tilleul-Menthe	3,90€

Café gourmand et ses mignardises 9,50€
Hearty coffee (espresso served with tiny desserts of the moment)