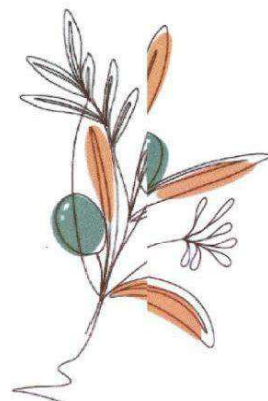


*Restaurant Pizzeria
L'atelier 36 Chez Cristina*



Bienvenue

Toute l'équipe vous souhaite la bienvenue
Nous tenons à vous faire plaisir dès votre arrivée
Que vous vous sentiez comme chez vous
Tout en dégustant des plats faits maison
Des produits frais, préparés et cuisinés avec amour et passion

Nous vous souhaitons un agréable moment et un excellent appétit

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements
et conseils relatifs aux allergies ou intolérances alimentaires.

Afin d'être en forme pour bien vous servir,
nous avons aussi besoin d'un peu de repos

Horaires d'ouverture

Lundi à samedi	(sauf mercredi : fermé)	10h - 14h30 17h - 22h
Dimanche	(pas de pizza)	10h - 15h

o Service Cuisine (restaurant)

Lundi à vendredi	(sauf mercredi : fermé)	11h30 - 13h30 18h30 - 20h30
Samedi		11h30 - 13h30 Petite carte (pas de cuisinière) 18h30 - 20h30
Dimanche	(pas de pizza)	11h30 - 14h

o Service Pizzeria

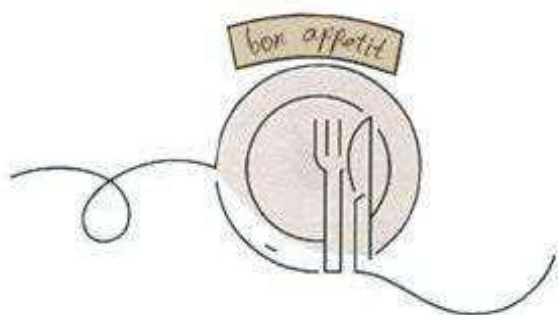
Lundi à samedi	(sauf mercredi : fermé)	11h30 - 13h30 18h30 - 21h
Dimanche		Pas de pizza

ENTRÉES

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade composée</i>	9.-
<i>Focaccia nature cuite au feu de bois</i>	8.-
<i>Bruschetta à la tomate, tuile de jambon cru</i>	9.50
<i>Escargots au beurre à l'ail</i> (6 pièces)	12.-
(12 pièces)	20.-
<i>Carpaccio de bœuf</i>	18.-
<i>Cocktail de crevettes aux agrumes</i>	18.-
<i>Assiette de Viande froide</i>	19.-
<i>Feuilleté aux morilles</i>	25.-

SALADES D'ÉTÉ

<i>Salade César</i>	25.-
(salade verte, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons)	
<i>Salade de Chèvre chaud</i>	25.-
(salade composée, bûche de chèvre, miel, noix)	
<i>Salade Niçoise</i>	25.-
(salade composée, thon, œuf dur, oignon rouge, olives)	
<i>Salade du Lac</i>	28.-
(salade composée, filets de perche, pomme de terre)	



PLATS

PLATS FROIDS

<i>Carpaccio de bœuf</i>	33.-
<i>Tartare de bœuf</i>	34.-

Plats accompagnés de petite salade et frites

POISSONS

<i>Gambas à l'Ail</i>	34.-
<i>Gambas au Curry</i>	34.-
<i>Filets de perche sauce Tartare</i> (selon arrivage)	36.-

Plats accompagnés de petite salade et riz ou frites ou pommes natures

VIANDES

<i>Volaille</i>	<i>Cordon bleu du Chef</i>		27.-
<i>Cheval</i>	<i>Entrecôte</i>	200 gr	27.-
<i>Bœuf</i>	<i>Filet</i>	160 gr	35.-
	<i>Filet</i>	220 gr	45.-
	<i>Entrecôte sur ardoise</i>	250 gr	41.-

Plats accompagnés de légumes et frites ou tagliatelles

SAUCES MAISON (à choix)

<i>Beurre maison</i>	4.-
<i>Beurre à l'Ail</i>	4.-
<i>Sauce Poivre noir</i>	4.-
<i>Sauce Morilles</i>	11.-

PIZZAS au feu de bois

Base TOMATE et MOZZARELLA

Jambon	17.-	Authentique	15.-
Tomate - Mozzarella - Jambon - Origan		Tomate - Mozzarella - Origan	
Hawaï	19.-	Délicieuse	20.-
Tomate - Mozzarella - Jambon - Ananas		Tomate - Mozzarella - Poulet façon Kebab - Oignons - Sauce Yogourt	
Romana	19.-	Sympathique	20.-
Tomate - Mozzarella - Jambon - Champignons de Paris		Tomate - Mozzarella - Viande Hachée - Poivrons - Piments	
Calzone	21.-	Végétarienne	20.-
Tomate - Mozzarella - Jambon - Œuf - Champignons de Paris		Tomate - Mozzarella - Courgettes - Poivrons - Champignons de Paris - Tomates cerises	
Quatre Saisons	21.-	Tunisienne	21.-
Tomate - Mozzarella - Jambon - Poivrons - Champignons de Paris - Tomates cerises		Tomate - Mozzarella - Merguez - Piments	
Voluptueuse	23.50	Diavola	21.-
Tomate - Mozzarella - Jambon cru - Burrata - Rucola - Tomates cerises		Tomate - Mozzarella - Salami piquant - Anchois - Poivrons	
Napolitaine	18.-	La Biquette	19.50
Tomate - Mozzarella - Anchois - Câpres		Tomate - Mozzarella - Chèvre - Miel ou Confiture de Figues	
La Mer	20.-	Quatre Fromages	22.-
Tomate - Mozzarella - Thon - Oignons - Olives		Tomate - Mozzarella - Chèvre - Raclette - Parmesan	
Portugaise	22.50	Suisse	21.-
Tomate - Mozzarella - Crevettes à l'ail - Oignons - Poivrons -		Tomate - Mozzarella - Raclette - Bacon	

Base CREME FRAICHE

Alsacienne 18.-

Crème fraîche - Bacon - Oignons



Rabais

Pizza Mini	- 3.-
Pizza à l'emporter	- 1.-

Suppléments

Ail frais - Confiture de Figues - Miel - Olives	+ 1.-
Ananas - Anchois - Câpres - Champignons de Paris - Courgettes - Oignons - Piments - Poivrons - Rucola - Tomates cerises	+ 2.-
Bacon - Chèvre - Crevettes - Jambon cru - Jambon cuit - Merguez - Mozzarella - Œuf - Parmesan - Raclette - Salami piquant - Saumon fumé - Thon	+ 3.50
Burrata - Pizzas sans gluten, sans lactose	+ 5.-

Provenances

Jambon - Bacon	Boucherie Ledermann, Bière
Merguez artisanales	Boucherie Chanson, La Chaux

Remarques

Pizzas sans gluten	ATTENTION ! Pas de lieu isolé pour la fabrication
--------------------	---

APÉRO

SANS ALCOOL

SAN BITTER	5.-
VIRGIN MOJITO	7.-
VIRGIN SPRITZ	7.-
COCKTAIL DE FRUITS	7.-

ALCOOLISE

KIR	6.-
KIR ROYAL	7.-
SPRITZ APEROL	11.-
SPRITZ CAMPARI	11.-
MOJITO	11.-
CAIPIRINHA	12.-
GIN TONIC	12.-

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
PASTIS 51	3.50	6.-
RICARD	3.50	6.-
PORTO		6.-
COUPE PROSECCO		6.-
MARTINI (BLANC / ROUGE)		5.-
CAMPARI		5.-
CYNAR		5.-
SUZE		5.-

DIGESTIFS

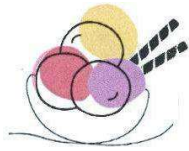
	<u>4cl</u>
ABRICOTINE MORAND	7.-
WILLIAMINE MORAND	7.-
LIMONCELLO	7.-
AMARETTO	8.-
BAILEYS	8.-
VIEILLE PRUNE	8.-
VODKA	8.-
CALVADOS	9.-
GIN GORDON'S	9.-
GRAPPA PAESANELLA	9.-
J&B WHISKY	9.-
RHUM BACARDI	9.-
RHUM ZACAPA	15.-
OBAN SINGLE MALT	15.-
REMY MARTIN COGNAC	12.-



BOISSONS

<i>CAFE, THE</i>	3.90			
<i>CAFE RENVERSE</i>	4.90			
<i>CAPPUCCINO</i>	5.10			
<i>CHOCOLAT CHAUD OU FROID</i>	4.90			
<i>SAN PELLEGRINO BITTER 10cl</i>	5.-			
	<u>20cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>	<u>litre</u>
<i>EAU MINERALES</i>		4.50	5.-	9.-
<i>LIMONADE BIO</i>		7.-		
<i>SCHWEPPES</i>	5.-			
<i>GRANINI ORANGE PUR JUS</i>	5.-			
<i>GRANINI COCKTAIL DE FRUITS</i>	5.-			
<i>GRANINI TOMATE</i>	5.-			
<i>AU VERRE</i>	<u>20cl</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>	
<i>COCA-COLA</i>	2.80	3.20	5.-	
<i>EAUX MINERALES</i>	2.80	3.20	5.-	
<i>LIMONADE CITRON</i>	2.80	3.20	5.-	
<i>NESTEA</i>	2.80	3.20	5.-	
<i>BIERES</i>	<u>25cl</u>		<u>50cl</u>	
<i>PANACHE</i>	3.20		5.50	
<i>BOXER PRESSION</i>	3.50		6.-	
<i>BOXER SANS ALCOOL</i>	3.50			
<i>BOXER BLANCHE</i>	4.50		7.50	





GLACES



<i>CASSATA</i> nature	6.-
<i>COUPE CAFE GLACE</i>	10.-
<i>COUPE DANEMARK</i>	10.-
<i>PARFAIT MOCCA</i>	6.-
<i>TOURTE NOUGAT</i>	6.-
<i>VACHERIN ROMANOFF</i>	6.-

ALCOOLISEE

<i>CASSATA</i> (arrosé de Maraschino)	9.-
<i>COLONEL</i> (sorbet citron arrosé de Vodka)	11.-
<i>COUPE BAILEY'S</i> (glace vanille, chocolat, liqueur Bailey's)	11.-
<i>COUPE CARAIBES</i> (glace rhum, raisin arrosé de Rhum)	11.-
<i>COUPE VIGNERONNE</i> (glace vanille, raisin sec imbibé de lie)	12.-
<i>GENERAL</i> (glace vanille arrosé de Whisky)	11.-
<i>IRISH COFFEE</i> (café chaud, Whisky, crème)	11.-
<i>PARFAIT MOCCA</i> (flambé aux flamberge à l'orange)	10.-
<i>VALAISANNE</i> (sorbet abricot arrosé d'eau de vie d'abricots)	11.-
<i>WILLIAMINE</i> (sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire Williams)	11.-

PARFUM

<i>SORBETS</i> (la boule)	3.50
Abricot - Citron - Fruit de la passion - Mangue - Poire	
<i>GLACES</i> (la boule)	3.50
Café - Caramel - Chocolat - Fraise - Pistache - Rhum raisin - Vanille	
<i>CREME CHANTILLY</i>	1.-

