

L'ATELIER DU SELYS

PAR ARNAUD DELVENNE

LES ENTRÉES

-  • **L'Œuf de la Ferme à l'Arbre de Liège** 13.00 €
Lard fermier confit · Fricassée de champignons · Graines de moutarde de Meaux · Émulsion de Pomme de Terre
-  • **Les Croquettes de Crevettes Grises Belges** 16.00 €
Persil frit · Citron
- **Les Asperges Blanches de Malines au Sautoir** 16.00 €
Crevettes grises · Hollandaise · Persil · Citron · Kamut
- **Les Crevettes Rouges d'Argentine Marinées** 16.00 €
Burrata · Piquillos · Herbes fraîches
-  • **La Salade César** 17.00 €
Romaine · Volaille jaune · Parmesan · Croûtons
-  • **Le Carpaccio de Bœuf** 17.00 €
Roquette · Parmesan · Tomates confites
-  • **La Noix de Ris de Veau Laquée** 18.00 €
Carottes pourpres · Soja · Miel de lavande
- **La Terrine de Foie Gras de Canard aux Épices Douces** 20.00 €
Brioche · Chutney · Pousses de moutarde

LES PÂTES DE L'ATELIER, EN ENTRÉE OU EN PLAT

- **Les Linguines aux Coquillages** 18.00 € / 22.00 €
Vongoles · Persil · Ail
-  • **Les Papardelles Fraîches à la Crème de Truffe Noire** 21.00 € / 25.00 €
Parmesan vieux · Ciboulette

LES PLATS « SIGNATURE » par A. Delvenne

- **La Seiche Version « Carbonara »** 18.00 €
Lamelles de seiche · Jaune d'oeuf confit · Pancetta · Parmesan · Ciboulette
- **Le Filet Pur de Bœuf Rôti aux Herbes** 32.00 €
Risotto safran · Moelle · Vin rouge · Vinaigre balsamique 10 ans · Échalotes

LES PLATS

-  • **Le Burger Végan** 16.00 €
Quorn · Mozzarella végétale · Tapenade d'olives · Pesto · Frites · Mayonnaise végétale
-  • **Les Véritables Boulets de Liège au Sirop d'Aubel** 16.00 €
Frites · Compote · Mayonnaise
-  • **Le Filet Américain Préparé** 17.00 €
Pont Neuf · Jeunes pousses · Mayonnaise aux herbes
-  • **Le Tartare au Couteau comme à Paris, en aller-retour** 17.00 €
Pont Neuf · Jeunes pousses · Mayonnaise aux herbes
-  • **La Poitrine de Poularde Fermière « Coq des Prés »** 20.00 €
Asperges vertes · Sauce poulette · Parmesan
- **La Pêche du Jour, selon arrivage** 22.00 €
Mousseline · Salade d'herbes · Coquillages · Salicornes
- **Le Duo de Solettes Meunières** 25.00 €
Purée au beurre · Haricots en salade
- **Le Pavé de Bœuf Grillé Béarnaise au Verjus** 26.00 €
Pomme grenailles aux aromates · Tomates · Mesclun
-  • **Le Filet de Turbot Rôti aux Aromates** 31.00 €
Petits pois frais · Menthe · Artichaut · Risotto crémeux · Huile au citron

LES DESSERTS

- **La Croûte Citron 2.0** 10.00 €
Meringue · Linzer · Atsina
- **L'Ananas Confit à Froid** 10.00 €
Sorbet Coriandre · Tuiles dentelles · Sirop d'épices
- **Le Café Liégeois en Carafe** 10.00 €
Café · Crème fraîche · Peket · Tonka
- **La Dame Blanche Revisitée** 10.00 €
Glace vanille au café · Meringue · Chocolat chaud · Crème montée
-  • **Le Baba au Rhum** 10.00 €
Rhum aux épices · Agrumes · Crème montée
- **Le Café Gourmand** 11.00 €
- **L'assiette de Fromages Affinés** 12.00 €
Mesclun · Fruits secs · Sirop

Notre lunch : Entrée et Suggestion Terre ou Mer 26.00 €

Notre formule pour les plus petits : Un boulet, frites, compote 11.00 €

Tous nos Plats sont faits Maison / Origine de nos Viandes : Belgique / Nos Tarifs s'entendent Taxes et Service Inclus.



Végan



Végétarien



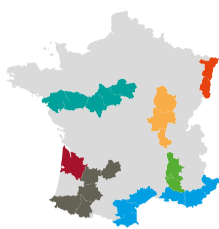
Servi rapidement



Nécessite une préparation plus longue

Un mot, un vin.

- Le Sud-Ouest
- La Loire
- L'Alsace
- La Bourgogne
- Le Sud
- Le Rhône
- Le Bordelais
- Vins du monde



LES VINS BLANCS

- **Le Spirituel**
Trebiano d'Abruzzo Farnese
Italie
..... 25,00 €
- **Le Droit**
Muscadet
Domaine les Coteaux Sauvion
..... 28,00 €
- **Le Vif**
Beaujolais Villages
Chardonnay
Château de Durette
..... 31,00 €
- **Le Perlant**
Terras du Grivo - Blanco
Portugal
..... 31,00 €
- **Le Délicat**
Pinot Blanc
Cuvée de l'Ours Noir
- Théo Cattin 33,00 €
- **Le Friand**
Riesling
Cuvée de l'Ours Noir
- Théo Cattin 35,00 €
- **Le Typé**
Pinot Gris
Cuvée de l'Ours Noir
- Théo Cattin 37,00 €
- **Le Gourmand**
Bourgogne Aligoté
Domaine Parigot
..... 41,00 €
- **Le Cristallin**
Sancerre Blanc
La Grande Maison
- Chaumeau Balland 45,00 €
- **Le Minéral**
Chablis
Maison Defaix
..... 55,00 €
- **Le Noble**
Chablis 1^{er} Cru
Fourchaume
..... 67,00 €

LES VINS ROSÉS

- **Le Charnu**
Minervois Vieilles Vignes
D. Pujol Izard
..... 29,00 €
- **Le Soyeux**
Beaujolais Rosé
Affinity - Château de Durette
..... 30,00 €
- **Le Fruité**
Côtes de Provence AOP
Summertime by La Gordonne
..... 32,00 €
..... 150cl 59,00 €
- **Le Distingué**
Sancerre Rosé
La Grande Maison
- Chaumeau Balland 45,00 €

LES VINS ROUGES

- **La Canaille**
Côtes de Gascogne
Harmonie - Domaine Pellehaut
..... 25,00 €
- **Le Charpenté**
Corbières
Alice - Olliaux Romanis
..... 29,00 €
- **Le Gai**
Terras du Grivo - Douro Tinto
Portugal
..... 31,00 €
- **Le Tendre**
Merlot
Sichel
..... 32,00 €
- **Le Soyeux**
Côtes du Rhône
La Gerbaude - D. Alare
..... 32,00 €
- **L'Avenant**
Bourgueil
Cuvée Les Rochettes
- Pitout Landry 32,00 €
- **Le Classique**
Saumur Champigny
Domaine de la Guilloterie Duveau
..... 36,00 €
- **Le Croquant**
Pinot Noir
Cuvée de l'Ours Noir
- Théo Cattin 38,00 €
- **L'Ample**
Nero d'Avola
Italie - DOC - « Ilgiglio » Bio. 38,00 €
- **Le Séduisant**
Puisseguin Saint-Emilion
Château Lanbersac
..... 39,00 €
- **Le Fruité**
Juliéas
Médaille d'Or Gamay
Colline des Mouilles 39,00 €
- **L'Intense**
Malbec
Belasco de Baquedano
Moncagua - Argentine ... 42,00 €
- **Le Généreux**
Moulin à Vent
Les Gimarets
..... 43,00 €
- **Le Nectan**
Vacqueyras
La Grangelière - Pierre Amadiou
..... 45,00 €
- **Le Floral**
Sancerre
La Grande Maison
Chaumeau Balland 45,00 €
- **Le Sensuel**
Gigondas « Romane Machotte »
Pierre Amadiou
..... 50,00 €
- **Le Solide**
Crozes Hermitage
Rhône Septentrional - Viale
..... 55,00 €
- **Le Puissant**
Margaux
Sichel
..... 56,00 €
- **Le Raffiné**
Pessac-Léognan
Lafont Menaut
..... 58,00 €
- **Le Gallé**
Pomerol
Le Seuil de Mazeyres
..... 70,00 €
- **Le Somptueux**
Saint-Julien
Les Fiefs de Lagrange
..... 98,00 €

LES VINS AU VERRE

BLANCS

- Domaine de Pellehaut
« Eté Gascon » demi-sec
..... 6,00 €
- Trebbiano d'Abruzzo
Farnese - Portugal
..... 6,00 €
- Parlez-vous Sauvignon ?
..... 6,00 €
- Saint-Véran
« Esprit des Lieux »
..... 7,00 €

LES VINS AU VERRE

ROSÉS

- Summertime
« La Gordonne »
..... 6,00 €

LES VINS AU VERRE

ROUGES

- Ceppiano Chianti
« Antica Cantina » - Italie
..... 6,00 €
- Les Grands Chemins
Carrignans Vieilles Vignes
..... 6,00 €
- Côtes du Rhône
Château des Sources
..... 7,00 €
- Bordeaux
Château Haut-Riot
..... 7,00 €
- Morgon
Château de Durette
..... 7,00 €
- Margaux
Sichel
..... 10,00 €

LES VINS SANS ALCOOL

- Merlot Vintense sans alcool
..... 24,00 €

LES BULLES

- **Crémant**
100% Gamay - Bulles roses
Château de Durette
..... 41,00 €
- **Champagne**
Heidsieck
Silver Top
..... Coupe 13,50 €
..... 75,00 €
- **Champagne**
Pommery
Brut Royal
..... 89,00 €
- **Champagne**
Pommery
Diamant Brut
..... 95,00 €