

Notre sélection de vins blancs

L'or du Sud	16,50
Languedoc, grenache blanc	
Quiroga de Pablo, Quirus	19,50
Rioja	
Domaine Octavie	20,50
Sauvignon de Tourraine	
Amalya	27,00
Torrontes, Riesling	
Chanson réserve du Bastion	35,00
Bourgogne	

Notre sélection de vins rosés

Marius, Domaine Chapoutier	16,50
Languedoc	
Complices des Calanques	22,50
Coteaux d'Aix en Provence	

Notre sélection de vins rouges

Marius, Domaine Chapoutier	16,50
Languedoc	
Quiroga de Pablo, Quirus	19,50
Rioja	
Atypique, la Cendrillon	20,00
Pays d'Oc	
Château Penin	22,00
Bordeaux Supérieur	
Mas Bres Duché d'Uzes	22,50
Côte du Rhône bio	
Domaine Lafond Roc Epine	28,00
Lirac bio	
Domaine de Babio Syrius	29,50
Minervois	
Domaine de Beurenard	35,00
Rasteau	
Chorey Les Beaunes	38,00
Domaine Pertuzot « Les Beaumont »	
Château Godeau	45,00
Saint-Emilion Grand Cru 2015	
Château Pavillon Beauregard	54,00
Lalande de Pomerol bio 2016	

Tant qu'il y a du houblon c'est qu'on est dans le bon !

Bières	4,00
La Sunny Bahia	4,5 % alc. Blonde rafraichissante
La Marie-Blanche	5% alc. Bière aux notes d'agrumes
La Chinette	6 % alc. Blonde dorée
La Saison de Dottignies	6% alc. Blonde dorée
La Simply Rossa	6 % alc. Bière ambrée
La Cambrée	6,5 % alc. Bière Ambrée
La Holly IPA	6,5 % alc. Bière blonde aux notes tropicales
La Super Fresca, Tartaruga, IPA,	6,5 % alc. Bière blonde aux notes d'agrumes
La Sweet Alma	8 % alc. Blonde triple
La Guldenberg	8 % alc. Bière de type abbaye
La Big Nose	9 % alc. Blonde dorée triple
La Noire de Dottignies	9% alc. Belle robe noire

L'Atelier TOKé

La fine cuisine, une passion à partager

Notre philosophie

Produits frais et de qualité
Bio et/ou local
Préparations maison et de saison
Saveurs d'ici et d'ailleurs
Accueil
Flexibilité
Générosité

Nos principaux fournisseurs et produits

Interbio, distributeur de produits bio (fruits, légumes, viandes, farines, oeufs,..)
Ferme Bare à Balâtre pour ses farines bio
Ferme de l'Escole à Horrues pour ses légumes en production bio
Milpât pour ses pâtes fraîches artisanales
La Panetière à Hennuyères pour son pain et ses baguettes
Boucherie Léon pour ses viandes et charcuteries
PQA pour le porc plein air et le boeuf Limousin bio
Maison Teyssier pour ses charcuteries fines d'Ardèche
Fromagerie des Ardennes pour ses fromages bio au lait cru
Moz Autentica pour sa mozzarella et sa ricotta di buffala en direct de Napoli
Quality et tradition pour ses produits à base de canard, confits et foie gras du Sud-Ouest
Brasserie Novabirra pour ses bières artisanales
Brasserie Tartaruga pour ses bières artisanales
Brasserie de la Lesse pour ses bières bio et artisanales
Un Soir un Vin, Francis Boone pour ses précieux conseils en vins
La fermes Vanlandschoot pour ses produits laitiers

Notre saumon est "label rouge" et fumé maison
Notre jambon Serrano de Terruel est un jambon Serrano AOP 18 mois d'affinage
Le coq des prés pour sa volaille bio
Nos gambas sont sauvages et proviennent des eaux froides au large de l'Argentine

Notre carte est soumise à modification selon les approvisionnements en matières premières.

La table d'hôte est ouverte du lundi midi au vendredi midi de 12h à 14h30

On en fait tout un plat !