

# L'Atelier du Marché

UN RESTAURANT À BOIRE BON, ET UNE CAVE À BIEN MANGER.

## MIDI

ENTRÉE/PLAT **ou** PLAT/DESSERT  
ENTRÉE/PLAT/DESSERT

29€  
37€



## SOIR

ENTRÉE/PLAT **ou** PLAT/DESSERT  
ENTRÉE/PLAT/DESSERT

37€  
45€

## LES ENTRÉES

- ON COMMENCE PAR QUOI ? -

- Œuf mayonnaise et poireaux vinaigrette**  
6 ou 12 escargots, *beurre persillé* Supp +6€ les 12  
*Terrine de campagne, petits cornichons*
- Harengs pommes à l'huile**, *pickles d'oignons rouges et carottes*  
**Burrata des Pouilles**, *tomates et basilic frais* Supp +3€  
**Soupe à l'oignon**, *gratinée au fromage*
- Foie gras de canard mi-cuit du sud-ouest**, *chutney d'oignons* Supp +12€  
**Gravlax de filet de saumon**, *fromage blanc, citron et aneth*  
**Os à moelle gouttière grillé**, *fleur de sel*
- Pâté en croûte de canard de la Maison « Bobosse »** Supp +3€  
**Petites ravioles au Comté AOP**, *gratinées au four*

ENTRÉE SEULE

midi 14€ | soir 18€

## LES PLATS

- LES CLASSIQUES AU GOÛT DU JOUR -

### Tajine de légumes

- Noix de Saint-Jacques**, *fondue de poireaux* Supp +12€  
**Tataki de thon**, *mariné au soja et sésame, riz*  
**Filet de bar**, *légumes de saison*
- Quenelle de brochet de la Maison « Bobosse »**, *riz et sauce Nantua*
- Ris de veau braisé entier**, *purée maison* Supp +18€  
**Saucisse de l'Aveyron**, *purée maison sauce moutarde à l'ancienne*  
**Demi-magret de canard aux deux pommes** (*golden et grenailles*)
- Rognons de veau de lait émincés ou entier**, *sauce moutarde, pommes grenailles* Supp +9€  
**Blanquette de veau**, *riz et champignons*
- Entrecôte de bœuf race « Normande »** (mini. 300g), *sauce bearnaise, frites maison* Supp +12€  
**Bavette d'ailouay**, *sauce poivre, frites maison et salade*  
**Tartare de bœuf** : classique ou aller/retour reblochon, *frites maison et salade*  
**Le Burger de l'Atelier au comté AOP**, *frites maison et salade*

PLAT SEUL

midi 22€ | soir 26€

**Spécialité de l'Atelier : Côte de Bœuf race « Angus »** (à partager pour 2, minimum 1kg)  
*servie avec ses frites maison à volonté, salade et sauce bearnaise & sauce poivre* Hors Formule 95€



## FROMAGES & DESSERTS

- POUR BIEN TERMINER SON REPAS -

- Assiette de Fromages** Supp +6€  
*Chiffonade de Gouda aux truffes noires, St-Nectaire fermier, Tomme de brebis, Crottin de Chavignol*
- Tartare d'ananas et mangue**  
*menthe fraîche*
- Dessert glacé au Grand Marnier**  
*orange confite et poudre de nougatine*

- Crème brûlée maison**  
*à la vanille*
- Tarte fine aux pommes**  
*glace vanille*
- Crumble aux pommes**  
*pâte à tartiner*

DESSERT SEUL

midi 14€ | soir 18€

- Le Rhum et son Baba** Supp +3€  
*crème à la vanille de Madagascar*
- Mousse au Chocolat maison**  
*Valrhona 70% « Guanaja »*
- Café/Thé Gourmand** Supp +3€  
*crème brûlée, mousse au chocolat, tartare d'ananas et mangue*