

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€
38€



SOIR

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

37€
46€

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
- Soupe à l'oignon, gratinée au fromage
- Guacamole d'avocat, quartier d'agrumes et gambas, Supp +3€
- 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

- Brochette de gambas, riz basmati, sauce curry Supp +3€
- 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, sauce miel et poivre, pommes grenailles et carottes
- Rognons de veau de lait émincés ou entier, sauce moutarde, pommes grenailles Supp +9€
- Blanquette de veau de l'Atelier, riz et champignons
- Entrecôte de bœuf race « Normande » (mini. 300g), sauce bearnaise, frites maison Supp +12€
- Bavette d'ailoyau, sauce échalotes, frites maison et salade
- Tartare de bœuf : classique, à l'italienne, aller/retour, au 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 à la noisette

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