

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 ? -

Tartare de tomates colorées, fêta et olives noires

6 ou 12 escargots, beurre persillé Supp +6€ les 12

Guacamole d'avocat quartiers d'agrumes et Gambas Supp +3€

Soupe à l'oignon, gratinée au fromage

Burrata des Pouilles, tomates et basilic frais

Gravlax de filet de saumon, fromage blanc, citron et aneth

Os à moelle gouttière grillé, fleur de sel

Terrine de campagne, petits cornichons

Petites ravioles au Comté AOP, gratinées au four

ENTRÉE SEULE
midi 14€ | soir 18€

LES SALADES

- POUR SE DONNER BONNE CONSCIENCE -

L'Italienne

Jambon Serrano, tomates, mozzarella, tomates confites, pistou basilic, artichauts confits, grana padano, crème balsamique, salade mélangée

La Chèvre

Crottin de Chavignol chaud, fêta, tomates, grana padano, pistou basilic, crème balsamique, pain de campagne, salade mélangée

La Nordique

Saumon fumé, pommes de terre, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, gambas, sauce aneth-citron, salade mélangée

LES SALADES SONT CONSIDÉRÉES COMME DES PLATS
servies avec frites maison

LES PLATS

- LES CLASSIQUES AU GOÛT DU JOUR -

Tajine de légumes, coriandre et citrons confits

Tartare de saumon à l'aneth, frites maison et salade

Tataki de thon, mariné au soja et sésame, riz parfumé

Filet de bar, légumes de saison

Brochette de filet de volaille mariné, riz au curry

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison

Demi-magret de canard, sauce miel et poivre vert, pommes grenailles

Saucisse de l'Aveyron, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison

Bavette d'ailou, sauce échalottes, frites maison et salade

Tartare de bœuf : classique, à l'italienne, aller/retour ou aller/retour reblochon, frites maison et salade

Le Burger de l'Atelier au comté AOP, frites maison et salade

Rognons de veau de lait émincés ou entier, sauce moutarde, pommes grenailles Supp +9€

PLAT SEUL midi 22€ - soir 26€

Côte de Bœuf race « Black Angus » (à partager pour 2, minimum 1kg) Hors Formule 95€

Noix d'Entrecôte d'Argentine (minimum 220grs) Hors Formule 36€

servie avec ses frites maison à volonté, salade et sauce bearnaise & sauce poivre



FROMAGES & DESSERTS

- POUR BIEN TERMINER SON REPAS -

Assiette de Fromages Supp +3€

Crottin de Chavignol, Comté,
Gouda à la truffe et Tomme de brebis

Soupe de fraises maison

menthe fraîche

Tiramisu au café maison

(à commander en début de repas)

Crème Brulée maison
à la vanille

Mousse au Chocolat maison

Chocolat noir à 70%
(origine Costa Rica)

Tarte fine aux Pommes
glace vanille

DESSERT SEUL midi 14€ | soir 18€

Le Rhum et son Baba Supp +3€
crème à la vanille de Madagascar

Glaces & Sorbets

Vanille, Chocolat, Café
Mangue, Pomme, Fraise, Citron

Café/Thé Gourmand Supp +3€
mignardises du moment