

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€



MENU ENFANT

25€

PLAT
Burger de l'Atelier ou Nuggets de poulet, frites maison
DESSERT
2 boules de glace ou sorbet
BOISSON
Soda ou jus de fruits ou une demi eau

SOIR

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

37€
46€

LES ENTRÉES

- ON COMMENCE PAR QUOI ? -

6 ou 12 escargots de Bourgogne, beurre persillé (Supp +9€ les 12)

Soupe à l'oignon, gratinée au fromage

Burrata des Pouilles, crème piquillos et chips de topinambour

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

Os à moëlle gouttière grillé, fleur de sel, pain de campagne grillé

Terrine de campagne, petits cornichons

Petites ravioles au Comté AOP, gratinées au four

Duo d'oeufs mayonnaise et poireaux vinaigrette

Harengs pomme à l'huile, crème d'Isigny à l'estragon

ENTRÉE SEULE
midi 14€ | soir 18€

LES PLATS

- LES CLASSIQUES AU GOÛT DU JOUR -

Tajine de légumes, coriandre et citrons confits

Brandade de cabillaud, salade verte

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

Filet de bar, légumes de saison

Blanquette de veau, riz basmati

Hampe de boeuf, frites maison, salade verte

Ris de veau, purée de pomme de terre, salade verte (Supp +21€)

Filet mignon de porc, sauce madère et champignons, purée maison

Demi-magret de canard, poivre noir, pommes grenailles

Rognon de veau de lait émincés ou entier, sauce madère, pommes grenailles (Supp +9€)

Saucisse de l'Aveyron, purée maison, salade verte

Entrecôte de bœuf (Origine France - mini. 300g), sauce bearnaise, frites maison (Supp +18€)

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

Le Burger de l'Atelier au Cheddar, frites maison et salade verte

PLAT SEUL midi 22€ | soir 26€

Côte de Bœuf race « Black Angus » (à partager pour 2, minimum 1kg) Hors Formule 98€

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

Carpaccio d'Ananas et tartare de Mangue
menthe fraîche

Crumble aux pommes maison
Pot de Nutella

Crème Brulée maison
à la vanille

Mousse au Chocolat maison
Chocolat noir à 62 %
(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

Dessert glacé au Grand Marnier
orange confite et poudre de nougatine

Café/Thé Gourmand (Supp +3€)
mignardises du moment