

# L'Atelier du Marché

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

## MIDI

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

42€  
49€



## SOIR

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

59€  
65€

## 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 piquillo et chips de topinambour

Gravlax de filet de saumon, crème d'Isigny à l'aneth et citron

Os à moelle gouttière grillé, fleur de sel, pain 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

## 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 et salade verte

Filet de bar, légumes de saison, sauce vierge

Blanquette de veau, riz

Hampe de boeuf, sauce poivre, frites maison, salade verte

Ris de veau, sauce madère, purée de pomme de terre Supp +21€

Filet mignon de porc, sauce madère, purée de pomme de terre

Demi-magret de canard, sauce au poivre, pommes grenailles

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

Saucisse de l'Aveyron, sauce Madère, purée de pomme de terre

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

Côte de Bœuf race « Black Angus » (à partager pour 2, minimum 1kg) Hors Formule 129€

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



## FROMAGES & DESSERTS

- POUR BIEN TERMINER SON REPAS -

Crème Brûlée maison  
à la vanille

Mousse au Chocolat maison  
Chocolat noir à 62 %  
(origine Costa Rica)

Tarte fine aux Pommes  
glace vanille

Le Rhum et son Baba  
crème à la vanille de Madagascar

Glaces & Sorbets

Dessert glacé au Grand Marnier  
orange confite et poudre de nougatine

Café/Thé Gourmand  
mignardises du moment

### Assiette de Fromages

Crottin de Chavignol, Saint Nectaire,  
Gouda à la truffe et Tomme de brebis

Tartare d'Ananas et de Mangue  
menthe fraîche

Crumble aux pommes maison  
Pot de Nutella

# L'Atelier du Marché

LE REPÈRE D'HABITUÉS FINES GUEULES

## LA CAVE DE L'ATELIER



### VINS ROUGES

VERRE 15CL POT 50CL BOUTEILLE 75CL

#### BORDEAUX

ST-ESTÈPHE Château Argilus du Roi 2014	14€	42€	65€
ST-ÉMILION GRAND-CRU « Petit Soutard » 2019	12€	39€	59€
LALANDE-DE-POMEROL, Les Annereaux 2021 BIO	12€	39€	59€
MÉDOC « Little B » 2017	8€	26€	39€
GRAVES Château Respide 2020	8€	26€	39€

#### BOURGOGNE

POMMARD Dom. Dubois d'Orgeval 2018			110€
ALOXE-CORTON Dom. Dubois d'Orgeval 2020			110€
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru 2021	14€	42€	65€
MERCUREY Château de Chamilly 2022	12€	39€	59€

#### CÔTES-DU-RHÔNE

CÔTE-RÔTIE Chapoutier « Les Bécasses » 2022			145€
ST-JOSEPH « Les Fagottes » 2024	9€	29€	45€
CROZES-HERMITAGE Chapoutier 2023 BIO	9€	29€	45€

#### VALLÉE DU RHÔNE

CHATEAUNEUF DU PAPE Dom. St Roch 2022			95€
GIGONDAS « Les Dentelles » 2023 BIO	10€	32€	49€

#### LANGUEDOC

PIC-SAINT-Loup Château La Salade 2024	8€	26€	39€
PAYS D'OC « Chemin de Moscou » 2022 BIO	12€	39€	59€
PAYS D'OC « Cuvée Marius » Chapoutier 2024	6€	19€	29€

#### LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2024	10€	32€	49€
ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2023	6€	19€	29€

#### BEAUJOLAIS

BROUILLY Domaine E. Fellot - Rossignol 2023	6€	19€	29€
MORGON Domaine du Petit Pérou 2022 « Vieilles Vignes »	8€	26€	39€

### VINS ROSÉS

VERRE 15CL POT 50CL BOUTEILLE 75CL

#### CÔTES-DE-PROVENCE

Love By Château Léoube 2024 BIO	8€	26€	39€
---------------------------------	----	-----	-----

#### PAYS-D'OC

Amour de Gris Domaine du Grand Chemin 2024	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

### VINS BLANCS

VERRE 15CL POT 50CL BOUTEILLE 75CL

#### LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2024 BIO	10€	32€	49€
POUILLY-FUMÉ Domaine Blondelet 2024	10€	32€	49€
CHENIN Clos St André Dom. Mourat 2023 BIO	9€	29€	45€
SAUVIGNON DE TOURNAINE 2024 BIO	6€	19€	29€

#### BOURGOGNE

MONTAGNY 1er Cru Domaine Chantilly 2023	12€	39€	59€
PETIT-CHABLIS Domaine Gouolley 2023 BIO	10€	32€	49€
SAINT-VÉRAN Domaine de Pouilly 2024	9€	29€	45€

#### LANGUEDOC

PAYS D'OC « Cuvée Marius » Chapoutier 2024	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

#### BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS BLANC Domaine Cheysson 2024	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

#### ALSACE

GEWURTZTRAMINER Vieilles Vignes 2023 BIO	10€	32€	49€
--	-----	-----	-----

## CHAMPAGNE

VERRE 10CL BOUTEILLE 75CL

CHAMPAGNE Le Gallais, Clos Familial depuis 1927 Brut - Cuvée du Manoir	12€	85€
--	-----	-----

## LES APÉRITIFS

KIR (10CL)	7€
RICARD (2CL)	6€
PORTO, MARTINI, CAMPARI (6CL)	7€
KIR ROYAL (10CL)	12€
VIRGIN MOJITO citron vert, menthe, eau gazeuse	8€
MOJITO rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	12€
SPRITZ APÉROL Apérol, Prosecco, eau gazeuse	12€
HUGO SPRITZ Fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse	12€
AMERICANO Campari, Martini, eau gazeuse	12€
GIN TONIC Gin, Schweppes Tonic	12€

1664 (25CL)	5€
LA PARISIENNE BLONDE PALE ALE ou (33CL) BLANCHE (33CL)	6€
LA PARISIENNE IPA (33CL)	6€
PIETRA (33CL)	6€
CIDRE APPIE BRUT (33CL)	5€
LA PARISIENNE SANS ALCOOL (33CL)	6€

## WHISKYS, RHUMS, DIGESTIFS

J&B, JACK DANIELS (4CL)	9€
SINGLE MALT TALISKER, OBAN, LAGAVULIN (4CL)	14€
SINGLE MALT GLENKINCHIE (4CL)	14€
SINGLE MALT DALWHINNIE (4CL)	14€
SINGLE MALT CRAGGANMORE (4CL)	14€

POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE (4CL)	12€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC (4CL)	12€
BAS ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC (4CL)	12€
GET 27, BAILEY'S, LIMONCELLO (6CL)	8€
IRISH COFFEE	10€

## SOFTS

COCA/COCA ZÉRO (33CL)	6€
JUS DE FRUITS (25CL)	6€
FUZE TEA (25CL)	6€
LIMONADE/TONIC (25CL), PERRIER (33CL)	6€

## EAUX

SAN PELLEGRINO, BADOIT, EVIAN (50CL)	4€
SAN PELLEGRINO, BADOIT, EVIAN (1L)	6€
OREZZA (1L)	7€

## CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA	3€
DOUBLE EXPRESSO, CAPUCCINO	6€
THÉS & INFUSIONS	5€