

# 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 moëlle 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 -

### 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

Crème Brulée 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

# 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 <b>BIO</b> | 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 <b>BIO</b> | 9€ | 29€ | 45€  |

#### VALLÉE DU RHÔNE

|  |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|
| CHATEAUNEUF DU PAPE Dom. St Roch 2022      |     |     | 95€ |
| GIGONDAS « Les Dentelles » 2023 <b>BIO</b> | 10€ | 32€ | 49€ |

#### LANGUEDOC

|  |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|
| PIC-SAINT-LOUP Château La Salade 2024          | 8€  | 26€ | 39€ |
| PAYS D'OC « Chemin de Moscou » 2022 <b>BIO</b> | 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 <b>BIO</b> | 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 <b>BIO</b>          | 10€ | 32€ | 49€ |
| POUILLY-FUMÉ Domaine Blondelet 2024              | 10€ | 32€ | 49€ |
| CHENIN Clos St André Dom. Mourat 2023 <b>BIO</b> | 9€  | 29€ | 45€ |
| SAUVIGNON DE TOURAINE 2024 <b>BIO</b>            | 6€  | 19€ | 29€ |

#### BOURGOGNE

|   |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|
| MONTAGNY 1er Cru Domaine Chantilly 2023       | 12€ | 39€ | 59€ |
| PETIT-CHABLIS Domaine Goulley 2023 <b>BIO</b> | 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 <b>BIO</b> | 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, Schwepps Tonic                                 | 12€ |

## LES BIÈRES & CIDRES

|  |    |
|--|----|
| 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€  |                    |     | POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE (4CL)    | 12€ |
| SINGLE MALT TALISKER, OBAN, LAGAVULIN (4CL) | 14€ | RHUM AMBRÉ (4CL)   | 14€ | VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC (4CL)      | 12€ |
| SINGLE MALT GLENKINCHIE (4CL)               | 14€ | RHUM BLANC (4CL)   | 14€ | BAS ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC (4CL) | 12€ |
| SINGLE MALT DALWHINNIE (4CL)                | 14€ | RHUM ARRANGÉ (4CL) | 9€  | GET 27, BAILEY'S, LIMONCELLO (6CL)   | 8€  |
| SINGLE MALT CRAGGANMORE (4CL)               | 14€ |                    |     | 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€ |