

# L'Atelier du Marché

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



## Menu Saint-Valentin

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

65€

### LES ENTRÉES

- *On commence par quoi ?* -

Pâté en croûte, pickles d'oignons

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

Foie Gras mi-cuit, chutney d'oignons, fleur de sel et pain de campagne grillé

Petites ravioles au Comté AOP, gratinées au four

### À partager pour deux

Camembert rôti, miel et thym

### LES PLATS

- *Les classiques au goût du jour* -

Tajine de légumes, coriandre et citrons confits

Filet de bar, légumes de saison, sauce vierge

Noix de St Jacques, fondue de poireaux

Quasi de veau, sauce morilles, purée de pomme de terre

Magret de canard émincé, sauce griottes, pommes de terre grenaille

### HORS MENU À partager pour deux 110€

Côte de Bœuf race « Black Angus » (à partager pour 2, minimum 1kg)  
servie avec ses frites fraîches à volonté, salade et sauce bearnaise & sauce poivre



### FROMAGES & DESSERTS

- *Pour bien terminer le 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

#### Mousse au Chocolat maison

chocolat noir à 62 %  
(origine Costa Rica)

#### Le Rhum et son Baba

crème à la vanille de Madagascar

#### Dessert glacé au Grand Marnier

orange confite et poudre de nougatine

### À partager pour deux

Tarte tatin  
crème d'Isigny

# 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 2023	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 » 2022 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 du Petit Pérou 2023	6€	19€	29€
MORGON Domaine du Petit Pérou 2023 « Vieilles Vignes »	8€	26€	39€

## 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€

## 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€

## CHAMPAGNE

VERRE 10CL BOUTEILLE 75CL

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

## LES BIÈRES & CIDRES

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

## 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€
IRISH COFFEE	9€