

L'Atelier du Marché

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

MIDI

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

25€
35€

SOIR

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

37€
47€



Menu Enfant

PLAT/DESSERT + BOISSON

19€

Burger de l'Atelier **ou** Nuggets de poulet, frites
2 boules de Glace / Sorbet

Soda (25cl) **ou** Jus de fruits (25cl) **ou** Evian (50cl)

LES ENTRÉES

Stracciatella et tomates séchées, (Supp +3€)

Olives noires, filets d'anchois et vinaigrette au basilic

Terrine de campagne,

Pickles d'oignon rouge et petits cornichons

Soupe à l'oignon, Comté AOP gratiné

Gravlax de filet de saumon,

Crème d'Isigny aux fines herbes, condiment citron de Sicile

Escargots au beurre persillé, par 6 ou 12 (Supp +9€ les 12)

Tartare d'avocat et crevettes, mangue fraîche et grenade

Petites ravioles au Comté AOP

Os à moëlle, fleur de sel de Guérande

LES SALADES

Salade de tomates anciennes

Stracciatella, olives noires, basilic

Salade Nordique

Saumon gravlax et haddock fumé, pickles,
pommes de terre vapeurs et vinaigrette citron

Salade de melon et jambon de pays,

Croûtons dorés vinaigrette légère
moutarde à l'ancienne

(LES SALADES SONT CONSIDÉRÉES COMME DES PLATS)

ENTRÉE SEULE midi 12€ | soir 15€

LES PLATS

PLAT SEUL midi 19€ | soir 25€

Tajine de légumes de saison

Tataki de thon

Mariné en croûte de sésame, wok de légumes, sauce aux agrumes

Poisson du jour (Supp +3€)

Tombée d'épinards, beurre blanc aux câpres

Tartare de saumon

Salade mesclun, pickles, vinaigrette aneth citron

Cœur de rumsteak (minimum 180gr), frites, salade mesclun, sauce poivre à l'Armagnac

Magret de canard, zestes d'orange, purée et haricots verts

Saucisse de l'Aveyron, jus de viande, purée et haricots verts

Tartare de bœuf coupé au couteau (180gr.), frites & salade mesclun

Burger de l'Atelier, frites & salade mesclun

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

Servie avec ses frites à volonté, salade mesclun, sauce au poivre à l'Armagnac



Fromage & Desserts

DESSERT SEUL midi 12€ | soir 15€

Soupe fraîche de fruits rouges,
Feuilles de shiso & fraises

Crème Brulée traditionnelle
À la vanille

Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat noir 70% du Nicaragua
et croustillant cacao

Fromage

Crottin de chèvre de Chavignol AOP
mariné à l'huile d'olive,
Salade mesclun

Tarte fine aux Pommes

Chutney de pommes et
crème fraîche d'Isigny

Dessert glacé au Grand Marnier
Orange confite (Supp +3€)

Glaces et Sorbets
Au choix

Café ou Thé Gourmand

(Supp +3€)

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 «PetitSoutard»2019	12€	39€	59€
LALANDE-DE-POMEROL, LesAnnereaux2021 BIO	12€	39€	59€
MÉDOC « Little B » 2017	8€	26€	39€
GRAVES Château Respide 2021	8€	26€	39€

BOURGOGNE

POMMARD Dom. Dubois d'Orgeval 2021			110€
ALOXE-CORTON Dom. Dubois d'Orgeval 2022			110€
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru 2022	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 2024 BIO	9€	29€	45€

VALLÉE DU RHÔNE

CHATEAUNEUF DU PAPE Dom. de la Palud 2024			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 2025	5€	17€	25€

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 «VieillesVignes»	8€	26€	39€

VINS ROSÉS

VERRE 15CL POT 50CL BOUTEILLE 75CL

CÔTES-DE-PROVENCE

Love By Château Léoube 2025 BIO	8€	26€	39€
--	----	-----	-----

PAYS-D'OC

Amour de Gris Domaine du Grand Chemin 2025	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

VINS BLANCS

VERRE 15CL POT 50CL BOUTEILLE 75CL

LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2025 BIO	10€	32€	49€
POUILLY-FUMÉ Domaine Blondelet 2025	10€	32€	49€
CHENIN Clos St André Dom. Mourat 2023 BIO	9€	29€	45€
SAUVIGNON DE TOURAINE 2025 BIO	6€	19€	29€

BOURGOGNE

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

LANGUEDOC

PAYS D'OC «Cuvée Marius» Chapoutier 2025	5€	17€	25€
--	----	-----	-----

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, Schwepps Tonic	12€

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€

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€				

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€