

L'Atelier du Marché

A CHERISED SPOT FOR THOSE IN NEED OF FRENCH GEMS

LUNCH

STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT 25€
STARTER/MAIN/DESSERT 35€

DINNER

STARTER/MAIN OR STARTER/DESSERT 37€
STARTER/MAIN/DESSERT 47€



KIDS MENU

MAIN/DESSERT + DRINK 19€

Atelier's BURGER Or Chicken Nuggets, French fries

2 Scoops of ice cream / Sorbet

Soda (25cl) Or Fruit Juice (25cl) OU Evian (50cl)

STARTERS

Stracciatella and sun-dried tomatoes, (Supp +3€)

Black olives, anchovy filets and basil vinaigrette

Country-style pâté,

Red onion pickles and small green pickles

Onion Soup, Comté AOP cheese

Salmon Gravlox,

Isigny cream with fine herbs and Sicilian lemon condiment

Snails in parsley garlic butter, 6 or 12 (9€ supplement for 12)

Avocado and shrimp tartare,

fresh mango and pomegranata

Small Comté cheese ravioli, gratinated

Bone marrow, Guérande sea salt

STARTER ONLY lunch 12€ Dinner 15€

SALADS

Heirloom Tomato Salad

Stracciatella, black olives, basil

Nordic Salad

Salmon gravlox and smoked hadock, pickles,

Steamed potato and lemon vinaigrette

Melon and Cured Country Ham Salad,

Golden Crouton and mustard vinaigrette

(SALADS ARE CONSIDERED AS MAIN COURSES)

Main Courses

Seasonal Vegetable Tagine

Tuna Tataki

Sesame-crusted marinated tuna, wok seared vegetables and citrus sauce

Catch of the Day (3€ supplement)

Wilted spinach, buttered and caper beurre blanc

Salmon Tartare

Mesclun salad, pickles, dill lemon vinaigrette

Rump steak (minimum 180gr/6.35oz), french fries, mesclun salad, Armagnac pepper sauce

South-West Duck Breast, Orange zest, mashed potatoes and green beans

Aveyron Sausage, jus, mashed potatoes and green beans

Hand-Cut Beef Tartare (180gr/6.35oz), french fries and mesclun salad

Atelier's Burger, french fries and mesclun salad

Black Angus Rib Steak (to share for two, minimum 1kg) Not included in the set menus 98€

Served with unlimited french fries, mesclun salad, Armagnac pepper sauce



CHEESE & Desserts

DESSERT ONLY Lunch 12€ Dinner 15€

Chilled Red Berry Soup,

Shiso leaves and fresh strawberries

Traditionnal Crème Brûlée

With vanilla

Chocolate Mousse

Nicaraguan dark chocolate 70% and crispy cocoa crumble

CHEESE

Chavignol Goat cheese AOP (Loire Valley) marinated with olive oil, Mesclun salad

Thin Apple Tart

Apple chutney and Isigny sour cream

Grand Marnier Ice Cream Dessert

Candied orange (Supp +3€)

Selection of Ice Cream and Sorbets

Gourmet Coffee or Tea

(Supp +3€)

L'Atelier du Marché

WHERE YOU CAN ENJOY FINE DRINKS AND GOOD DINING FROM OUR CELLAR.

L'ATELIER 'S CELLAR



RED WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 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€

ROSÉ WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 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€
--	----	-----	-----

WHITE WINES

GLASS 15CL JAR 50CL BOTTLE 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

GLASS 10CL BOTTLE 75CL

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

APERITIFS

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€

BEERS & CIDER

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, DIGESTIVES

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€

WATERS

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

COFFEES

CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA	3€
DOUBLE EXPRESSO, CAPUCCINO	6€
THÉS & INFUSIONS	5€
IRISH COFFEE	9€