

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 fraîches
2 boules de Glace / Sorbet

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

LES ENTRÉES

- On commence par quoi ? -

ENTRÉE SEULE midi 12€ | soir 15€

Duo d'œufs mayonnaise et poireaux vinaigrette

Harengs pommes à l'huile, crème d'Isigny à l'estragon

6 **ou** 12 escargots de Bourgogne, beurre persillé (Supp +9€ les 12)

Soupe à l'oignon, comté AOP gratiné

Burrata des Pouilles, crème piquillos, basilic frais (Supp +3€)

Gravlax de filet de saumon, crème d'Isigny aux fines herbes, condiment citron de Sicile

Os à moëlle gouttière grillé, fleur de sel de Guérande

Terrine de campagne, pickles d'oignons rouges

Petites ravioles au Comté AOP, gratinées au four

LES PLATS

- Les classiques au goût du jour -

PLAT SEUL midi 19€ | soir 25€

Tajine de légumes, coriandre et citron confit

Brandade de cabillaud, salade verte

Tataki de thon, mariné en croûte de sésame, wok de légumes, sauce agrumes

Poisson du jour, tombée d'épinars, beurre blanc aux câpres (Supp +3€)

Blanquette de veau traditionnelle, riz basmati

Hampe de bœuf, sauce poivre maison, frites fraîches, salade verte

Demi-magret de canard, zestes d'orange, purée et haricots verts poêlés

Rognon de veau émincé **ou** entier, sauce poivre, purée de pomme de terre (Supp +9€)

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

Tartare de bœuf coupé au couteau : classique **ou** aller/retour, frites fraîches et salade mesclun

Le Burger de l'Atelier au Cheddar, frites fraîches et salade mesclun

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

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



FROMAGES & DESSERTS

- Pour bien terminer -

DESSERT SEUL midi 12€ | soir 15€

Crème Brûlée traditionnelle
A la vanille

Tartare d'Ananas et de Mangue
Feuille de shiso & menthe fraîche

Mousse au Chocolat
Mousse au chocolat noir à 70 % du Nicaragua
et croustillant cacao

Assiette de Fromages (Supp +3€)
Demi crottin de Chavignol,
Saint Nectaire et Gouda à la truffe

Tarte fine aux Pommes
Chutney de pommes

Baba au rhum (Supp +3€)
Bouteille de rhum

Dessert glacé au Grand Marnier
Orange confite et poudre de nougatine

Café/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 « Petit Soutard » 2019	12€	39€	59€
LALANDE-DE-POMEROL, Les Annereaux 2021 BIO	12€	39€	59€
MÉDOC « Little B » 2021	8€	26€	39€
GRAVES Château Respide 2021	8€	26€	39€

BOURGOGNE

POMMARD Dom. Dubois d'Orgeval 2019			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. St Roch 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	6€	19€	29€

LOIRE

SANCERRE Domaine Girard 2025	10€	32€	49€
ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2025	5€	17€	25€

BEAUJOLAIS

BROUILLY Domaine du Petit Pérou 2024	6€	19€	29€
MORGON Domaine du Petit Pérou 2023 « 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€
--	----	-----	-----

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	5€	17€	25€

BOURGOGNE

MONTAGNY 1er Cru Domaine Chantilly 2024	12€	39€	59€
PETIT-CHABLIS Domaine Goulley 2025 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 2025	6€	19€	29€
--	----	-----	-----

ALSACE

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

CHAMPAGNE

VERRE 10CL BOUTEILLE 75CL

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

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€