



NOS ENTRÉES

Pour commencer ce voyage culinaire, nous vous proposons des assiettes de dégustation pleines de saveurs et de découvertes à partager « ou pas ».

Cannelloni de mulot basse température, crème d'amande, tartare de kiwi, mayonnaise à l'ail et crumble moutarde

Ⓢⓖ 14€

Raviole à la carbonara, farce à la guanciale et parmesan, bouillon au lard

15€

Gnocchis de pomme de terre à la tartufata, poêlés au beurre, jus de veau crémé et champignons *

14€

Autour du radis et du sarrasin, coulis d'épinard au paprika, crème de féta et jaune d'œuf confit*

Ⓢⓖ 14€



NOS PLATS

Pour les plus aventuriers, éveillez vos papilles, en poursuivant cette traversée culinaire, « en solo » ou à plusieurs avec une belle pièce unique à partager.

Loup grillé, nappage teriyaki maison, poêlée de pak choï, caviar de yuzu condiment soja, cacahuète et sésame* (SG) 24€

Filet de cabillaud skrei grillé à la plancha, risotto de graines et céréales, navet Boule d'Or et émulsion au gingembre 22€

Filet de volaille jaune snacké à la plancha, déclinaison de petit pois, brick croquante et bisque créinée* 23€

La pièce de bœuf de L'Atelier, pressé de pommes de terre, jus de veau triple (SG) 24€

Tartine végétarienne, houmous de petit pois, crème cheese à l'origan, pickles oignons rouges et tartare de féta 19€



NOS PIÈCES UNIQUES

T-bone de bœuf Français 1kg, servi avec sa sauce béarnaise maison (2 personnes)



90€

Bar entier rôti en 600/800 aux aromates, hollandaise au citron vert



48€



NOS DESSERTS

Une note sucrée ou salée pour terminer ce voyage

Assiette de Fromages Affinés <i>alternative sans gluten possible</i>	8€
Le tout choco : truffes et crémeux au chocolat, sablé breton, glace cacao	9€
L'indémorable Paris Brest et sa glace pralinée *	9€
Duo cookie et meringue, framboise citron et basilic*	9€
La pomme rôtie de l'Atelier, crumble cannelle et Ginger, sorbet pomme acidulé et coulis iodé	9€



NOTRE MENU

Pour un voyage culinaire avec plusieurs escales,
nous vous proposons :

Menu à 39€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

Portant le symbole* sur notre carte

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats :



Tous nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



Sans Gluten





LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 4cl	6€
Americano 10cl	8€
Kir 14cl	6€
Kir Royal 12cl	13€
Suze 6cl	7€
Martini Blanc, Rouge 6cl	7€
Coupe de Champagne 12cl	14€

LES PRESSIONS

Micro-brasserie BDL 25cl	4.5€
Micro-brasserie BDL 50cl	8€

LES BIÈRES

Blanche Gorge Fraîche 33cl	7€
Micro-brasserie BDL IPA 33cl	6€



LES SOFTS

Coca Cola 33cl	4.5€
Coca Zéro 33cl	4,5€
Ice Tea 33cl	4,5€
Thé glacé maison 33cl	6€
Schweppes Agrumes, Tonic 33cl	4,5€
Milles Limonette 33cl	4,5€
Badoit 33cl	4€

LES JUS DE FRUITS

Jus de pomme 25cl	5€
Jus de tomate 25cl	5€
Jus d'orange 25cl	5€
Jus de fraise 25cl	5€



LES EAUX

Evian 50cl	4€
Evian 100cl	6€
<hr/>	
Badoit 50cl	4.5€
Badoit 100cl	6€
<hr/>	
Chateldon 50cl	6€
Chateldon 100cl	8€
<hr/>	

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Perle Noire Blend	
Espresso	3€
Double Espresso	5€
Capuccino	4€
<hr/>	
Thé et infusion de la maison Richard	
Sencha, Menthe, Ceylan, Earl Grey	4€
Infusion Verveine, Infusion Tilleul	4€



NOS COCKTAILS

Nos cocktails avec alcool

Le Petit Jardin – 14cl	12€
Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron vert, Menthe Fraîche	
Apérol Spritz – 14cl	12€
Apérol, Prosecco, Orange, Eau Gazeuse	
Gin tonic – 7cl	12€
Gin, Tonic, Baies de Genevrier, Citron jaune	
Moscow/London Mules – 7cl	12€
Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron Vert	
Cocktail Passion – 7cl	12€
Rhum, Amaretto, Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion	
Le Rouge Enivrant – 14cl	12€
Gin, Crème de Mûre, Jus de Fraise, Sirop de Basilic, Jus de Citron, Schweppes Tonic	
Le Sweety Baby – 14cl	12€
Vodka infusé vanille, Baileys, Liqueur de café, Amaretto, Triple Sec, Thé Vanille Caramel	
Amaré'sky – 14cl	12€
Whisky, Amaretto, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse	

Nos cocktails sans alcool

Citronnade du Petit Jardin	9€
Jus de Citron, Sucre de Canne, Menthe fraîche	
Virgin Mojito	10€
Rhum sans alcool, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de Canne, Eau Gazeuse	



NOS VINS AUX VERRES

Blanc | 14cl

IGP Pays D'OC 2024 La Combe Saint Paul - Chardonnay 100%	6€
IGP Pays D'OC 2024 Domaine Daurion - Secret de Caux	6€
Côte de Gascogne 2023 Domaine Tariquet- Premières Grives	7€

Rouge | 14cl

IGP Pays D'Hérault 2023 Borie La Vitarèle – La Cuvée des Cigales	7€
AOC Côtes du Rhône 2024 Domaine Taumassou - Mourillon	7€

Rosé | 14cl

AOP Sable de Camargue 2024 Nuits Bleues - Domaine Terre de Sable	5€
---	----



NOS VINS

Vin blanc

IGP Val de Loire 2023 Château de Tracy – Les Marnes Chenin	29€
AOP Languedoc 2023 Clos d'Elle – Rouvière	34€
IGP Ardèche 2022 Maison Louis Latour - Ardèche	43€
AOP Côtes de Provence 2023 Domaine Gavoty – Grand Classique	39€
IGP Côtes Catalanes 2022 Domaine le Roc des Anges- Llum	68€
IGP Pays d'Oc 2023 Mas des Brousses - Blanc	46€
AOP Auxey Duresse 2022 Fabien Coche – Auxey Duresse	135€



NOS VINS

Vin rouge

AOP Saint Chinian 2022 Borie La Vitarèle – Les Terres Blanches	34€
AOP Terrasses du Larzac 2023 Mas des Quernes – Les Ruches	37€
AOC Minervois 2023 Clos Centeilles – Campagne de Centeilles	39€
AOP Pic Saint Loup 2022 Héritage Pic Saint Loup – Tour de Pierres	38€
AOP Grès de Montpellier 2021 Clos d'Elle - A Huis Clos	39€
IGP Pays d'Oc 2021 Domaine Gayda – Chemin de Moscou	49€
AOP Mercurey 2023 Domaine Theulot Juillot – Simplement	65€
AOC Chateauneuf du Pape 2020 Bosquet des Papes – Tradition	96€



NOS VINS

Vin rosé

Vin De France	
2024 Domaine de La Grande Sieste - Rose de Rêve	26€
<hr/>	
AOP Côtes de Provence	
2023 Domaine Gavoty - Grand classique	36€
<hr/>	
IGP Pays d'OC	
2024 Puech Haut - Argali	38€