



NOS ENTRÉES

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

Fenouil, céleri et brousse de brebis, infusion sauge et crumble d'olives noires (SG) 13€

Dorade marinée, autour de la carotte et des agrumes, siphon persil (SG) 15€

Gnocchis de pomme de terre à la tartufata, poêlés au beurre, jus de veau crémé et champignons * 14€

Foccacia maison et bonite fumée, mousse de ricotta, rougail tomate et sauce vineuse* 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.

Filets de loup grillés et légumes d'été : courgettes en deux façons, fumet menthe citronnelle		24€
La pâte de l'Atelier : Conchiglie à la bisque et sèches en persillade, crème de burrata et vierge de poivrons*		21€
Volaille jaune, fèves en tartare et à l'arrabiata, premières girolles en pickles et jus de viande aux noisettes*	SG	24€
La pièce de bœuf de L'Atelier, pressé de pommes de terre, jus de veau triple	SG	25€
Tartine végétarienne estivale : crème de roquette, tomates de couleurs marinées et petits chèvres panés		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>	9€
Le coco choco, rocher coco, ganache au chocolat et glace wasabi	 9€
L'indémodable Paris Brest et sa glace pralinée *	9€
Autour de l'abricot : rôti au beurre et en coulis, pointe de bacon et sirop d'érable, sorbet abricot*	9€
Siphon yaourt à la fraise, croûtons caramel, surprises sucrées au jus de citron vanillé	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 5l 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€
Badoit 50cl	4.5€
Badoit 100cl	6€
Chateldon 75cl	8€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Perle Noire Blend	
Expresso	3€
Double Expresso	5€
Capuccino	4€
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	
Le Limonc'tonic – 14cl	12€
Limoncello, Sirop de Citron, Martini blanc, Jus de Citron, Tonic	
La Piña de L'Atelier – 14cl	12€
Rhum Blanc, Rhum Ambré, Jus d'Ananas, Purée de Coco	

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	6€
La Combe Saint Paul - Chardonnay 100%	

IGP Pays D'OC 2024	6€
Domaine Daurion - Secret de Caux	

Côte de Gascogne 2023	7€
Domaine Tariquet - Premières Grives	

Rouge | 14cl

IGP Pays D'Hérault 2023	7€
Borie La Vitarèle - La Cuvée des Cigales	

AOC Côtes du Rhône 2024	7€
Domaine Taumassou - Mourillon	

Rosé | 14cl

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



NOS VINS

Vin blanc

IGP Val de Loire	
2023 Château de Tracy – Les Marnes Chenin	29€
AOP Languedoc	
2024 Clos d'Elle – Les Noces Célestes	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€**

AOP Côtes de Provence

2023 Domaine Gavoty - Grand classique **36€**

IGP Pays d'OC

2024 Puech Haut - Argali **38€**