

L'Atelier

Cuisine & Grignotages



AUTOUR D'UN VERRE

A PARTAGER, OU NON ... !

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES PYRENEES 20€

LA PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE
& PAN CON TOMATE 20€

ESCARGOTS A LA CATALANE 9€
MIJOTES EN SAUCE TOMATE & CHORIZO LEGEREMENT PIMENTEES

OS A MOELLE ROTI ET GRATINE A L'AIL
& AU PERSIL 9€

NOTRE CAMEMBERT ENTIER ROTI AU PISTOU 12€

TARTARE DE POISSON DU MOMENT AUX HERBES
& AU CITRON 12€

LES ŒUFS MIMOSA AU SAUMON FUME PAR NOS SOINS 8€

PATE DE CAMPAGNE 10€
MEDAILLE DE BRONZE PARIS 2020 CONCOURS GENERAL AGRICOLE

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 15€
A LA FLEUR DE SEL DE GRUISSAN

TORTILLA DE PATATAS 6€

NOS ACCOMPAGNEMENTS : flan de légumes,
poêlée de légumes, frites, riz, salade verte

LES SAUCES AU CHOIX : sauce au poivre vert,
sauce roquefort, aioli

Prix TTC et service compris

NOS PLATS

NOS POISSONS

POELEE DE SEICHES AU CHORIZO 15€

DOS DE MORUE GRATINEE A L'AIOLI 24€

LOUP OU DAURADE ROTI(E) AUX HERBES 19€

CASSOLETTE DE LOTTE & SA SAUCE A LA ROUILLE 27€

SALADE LO CAMBAROT AUX AGRUMES 19€
(GAMBAS ET SAUMON FUME PAR NOS SOINS)

PLAT VEGETARIEN

CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO 14€

NOS VIANDES

ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE 15€

BIG LEON, LE BURGER A NOTRE FAÇON 14€

CARRE D'AGNEAU CATALAN EL XAI
ROTI AUX HERBES 21€

SAUCISSE TIRABUIXO AU BOUDIN NOIR 12€

ENTRECOTE DE BŒUF 300GRS 25€ - 500GRS 33€

BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX GAMBAS 17€

DEMI COQUELET AU THYM, ROTI DANS SON JUS 18€

MENU ENFANT 12€

STEACK HACHE OU POISSON FRIT
FROMAGES OU GLACE OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

NOS DESSERTS



LA FRANCE, C'EST LE FROMAGE !

12€

CREME BRULEE A LA LAVANDE

7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

9€

BABA AU RHUM & FRUITS ROUGES

12€

TARTE DU JOUR

7€

COUPE CHABARDES

SORBET 3 BOULES CASSIS, ARROSE DE BANYULS

8€

CAFÉ GOURMAND

9€

NOS GLACES ARTISANALES

vanille, chocolat, fraise,
menthe, cassis, citron, nougat

1 BOULE 3€

2 BOULES 5€

3 BOULES 7€

Prix TTC et service compris

MENU DU MIDI 20€

DU MERCREDI AU SAMEDI : L'ARDOISE DU JOUR



ENTREE+PLAT 16€

PLAT+DESSERT 16€

PLAT DU JOUR 14€

MENU D'ADELAÏDE 29€

L'Atelier

ESCARGOTS A LA CATALANE

OU

TERRINE DE FOIE GRAS

OU

SALADE LO CAMBAROT

.....

POÊLÉE DE SEICHES AU CHORIZO

OU

DEMI COQUELET ROTI AU THYM

OU

ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE

.....

ASSIETTE DE FROMAGES

OU

CREME BRULEE A LA LAVANDE

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT