

# L'Atelier

Cuisine & Grignotages



## AUTOUR D'UN VERRE

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES PYRENEES	20€
LA PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE & PAN CON TOMATE	20€
ESCARGOTS A LA CATALANE	10 €
OS A MOELLE ROTI ET GRATINE A L'AIL	12 €
NOTRE CAMEMBERT ENTIER ROTI EN PERSILLADE ET OIGNONS FRITS	13€
BISQUE DE CRANQUETTES, SERVIE AVEC ROUILLE, FROMAGE RAPE ET CROUTONS	10€
ŒUF PARFAIT, CREME DE CHAMPIGNONS ET SES CHIPS DE LARD AFFINE	11€
NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON <i>À LA FLEUR DE SEL DE GRUISSAN</i>	15€

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

LES SAUCES AU CHOIX : sauce au poivre vert,  
sauce roquefort, aioli 1€

Prix TTC et service compris

## NOS PLATS



### NOS POISSONS

POELEE DE SEICHES AU CHORIZO	17€
FRICASSEE D'ANGUILLES EN PERSILLADE	22€
DAURADE ENTIERE ROTI(E) AUX HERBES SERVIE AVEC UN SAUCE GRIBICHE	19€

#### NOTRE COUP DE CŒUR :

GARBURE DE LA MER	25€
(LOTTE, CREVETTES, CABILLAUD, MOULES, ST JACQUES, CAROTTES, POMME DE TERRE, POIREAUX, CHOUX, HARICOTS)	

### BOURRIDE D'ANGUILLES A LA PEYRIACOISE

SERVIE UNIQUEMENT LE DIMANCHE

RESERVATION CONSEILLEE 24€

### PLAT VEGETARIEN

CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO	15€
----------------------------------	-----



### NOS VIANDES

ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE	17€
TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE ET SES POMMES VAPEUR	18€
ENTRECOTE DE BŒUF 400G	29 €
DAUBE DE SANGLIER ET SES CHAMPIGNONS	23€
1/2 MAGRET DE CANARD, SAUCE A L'ORANGE	17€

\*\*\*\*\* CONSULTEZ NOS ARDOISES \*\*\*\*\*

CERTAINS DE NOS PLATS CONTIENNENT DES  
ALLERGENES, MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE  
ALLERGIE OU INTOLERANCE AVANT LA COMMANDE

## M E N U   E N F A N T      12€

STEACK HACHE OU POISSON FRIT  
OU FILET DE POULET A LA CREME

\*\*\*\*

FROMAGES OU GLACE  
OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

## N O S   D E S S E R T S



LA FRANCE, C'EST LE FROMAGE !

12€

CREME BRULEE A LA LAVANDE

7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

9€

PROFITEROLES GLACÉES VANILLE  
SAUCE CHOCOLAT

12€

COUPE CHABARDES  
(SORBET CASSIS ARROSE DE BANYULS)

8€

CAFÉ GOURMAND

9€

N O S   G L A C E S   A R T I S A N A L E S

vanille, chocolat, fraise,  
café irlandais, cassis, citron, nougat

1 BOULE    3€

2 BOULES   5€

3 BOULES   7€

## M E N U   D U   M I D I      20€

MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI MIDI UNIQUEMENT : L'ARDOISE DU JOUR



ENTREE+PLAT      17€

PLAT+DESSERT      17€

PLAT DU JOUR      15€

## M E N U   D ' A D E L A Ï D E    29€

*L'Atelier*

ESCARGOTS A LA CATALANE

OU

BISQUE DE CRANQUETTES

OU

OEUF PARFAIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS,  
CHIPS DE LARD AFFINÉ

.....

POÊLÉE DE SEICHES AU CHORIZO

OU

1 /2 MAGRET DE CANARD, SAUCE A L'ORANGE

OU

ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE

.....

ASSIETTE DE FROMAGES

OU

CREME BRULEE A LA LAVANDE

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT

**NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS :**

**BOULANGERIE BAUX** – PORTEL DES CORBIERES – PAIN DE CAMPAGNE  
**BOULANGERIE DE L ETANG** – PEYRIAC DE MER – PAIN BURGER  
**LA PEPINIERE REMI BRUNO** – PORT LA NOUVELLE – FRUITS ET LEGUMES DE SAISON  
**FAMILLE MICHEAU** – PORT LA NOUVELLE – ANGUILLES  
**METRO** – NARBONNE – POISSONS FRAIS, VIANDE ....  
**ENTREPRISE GUASCH** – PERPIGNAN – VIANDES ET CHARCUTERIES ARTISANALES