

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
A LA FLEUR DE SEL DE GRISSAN** 15€

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

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

MENU ENFANT

12€

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

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€

PROFITEROLES GLACÉES VANILLE
SAUCE CHOCOLAT

12€

COUPE CHABARDES
(SORBET CASSIS ARROSE DE BANYULS)

8€

CAFÉ GOURMAND

9€

NOS GLACES ARTISANALES

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

1 BOULE 3€

2 BOULES 5€

3 BOULES 7€

MENU DU MIDI

20€

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



ENTREE+PLAT 17€

PLAT+DESSERT 17€

PLAT DU JOUR 15€

MENU D'ADELAÏDE 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