

Nos vins aux verres - 14 cl

Blanc

IGP Pays D'OC	2021	Famille Fourel - Chardonnay	6 €
Vin de France	2021	Cellier Du Pic - Rouquet's Viogner	5 €
Côte de Gascogne	2021	Domaine de Picardon – Vin moelleux	6 €

Rouge

IGP Pays D'OC	2021	Famille Fourel - Grenache	6 €
IGP Coteaux du Salagou	2023	Domaine de Ferrusac – Coste Rousse – Grenache Chenançon	7 €

Rosé

IGP Pays D'OC	2023	Clos d'elle – Indécent – Cinsault carignan	5 €
---------------	------	--	-----

LES APERITIFS

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 25 cl - 4, 50€ / 50 cl - 8 €

Estaminet

LES BIERES 33 cl

Blanche Gorge Fraîche	7 €
Micro-brasserie BDL	6 €

LES COCKTAILS - 12€

Le Petit Jardin – 14cl
Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron vert, Menthe Fraîche

Apérol Spritz – 14cl
Apérol, Prosecco, Orange, Eau Gazeuse

Gin tonic – 7cl
Gin, Tonic, Baies de Genevrier, Citron jaune

Moscow/London Mules – 7cl
Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron Vert

Cocktail Passion – 7cl
Rhum, Amaretto, Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion

Le Blue épic Ginger – 14cl
Vodka Vanille, Ginger Beer, Crème de Mûre, Menthe frappée, Curaçao, Jus de Citron.

Le Sweety Baby – 14cl
Vodka infusé vanille, Baileys, Liqueur de café, Amaretto, Triple Sec, Thé Vanille Caramel

Mojito Princier Hibiscus – 14cl
Rhum, Citron, Sucre de Canne, Prosecco, Menthe, Hibiscus

COCKTAILS SANS ALCOOL - 14cl

Citronnade du Petit Jardin	9 €
<i>Jus de Citron, Sucre de Canne, Menthe fraiche</i>	
Virgin Mojito	10 €
<i>Rhum sans alcool, Citron vert, Menthe fraiche, Sucre de Canne, Eau Gazeuse</i>	

CHAMPAGNE DE LA MAISON LANSON

Le Black Label Brut	80 €
Le Rosé	100 €
Le Green Bio	115 €
Le Blanc de Blanc	135 €

LES SOFTS

Coca Cola	33 cl	4.5 €
Coca Zéro	33 cl	4.5 €
Ice Tea	25 cl	4.5 €
Thé glacé maison	33 cl	6 €
Schweppes Agrumes, Tonic	33 cl	4.5 €
Milles Limonette	33 cl	4.5 €
Badoit	33 cl	4 €

LES JUS DE FRUITS - Pago

Jus de Pomme	25 cl	5 €
Jus de Tomate	25 cl	5 €
Jus d'Orange	25 cl	5 €
Jus de Fraise	25 cl	5 €

Les Eaux

Evian	50cl	4 €
	100cl	6 €
Badoit	50cl	4.5 €
	100cl	6 €
Chateldon	75cl	8 €

Les 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 €



L'ATELIER

du petit jardin



Un moment A partager !

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

- Terre et mer, tartare de dorade jalapeños, siphon lard fumé, coulis passion* 15 €
- Raviole, effiloché de porc cuit pendant 8h, petits légumes, bouillon champignons corsé 14 €
- Gnocchis de pommes de terre maison poêlés au beurre, jus de viande et tartufata* 14 €
- Velouté de chou-fleur tahini, tartine gratinée, huile d'amande, persil 12 €

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 maquereaux à la plancha, conchiglie farcis, chutney raisin, sauce Bourguignonne végétarienne* 24 €
- Filet de dorade grillé à la plancha, purée de pois cassé au thym, tartare d'encornet, jus fumé aux aromates 22 €
- Magret de canard rôti, purée de choux de Bruxelles et châtaignes, granola fruits secs framboises, jus de viande chocolat* 22 €
- La pièce de bœuf de L'Atelier, pressé de pommes de terre, jus de veau triple 24 €
- Tartine végétarienne, crème cheese au noix, compotée d'échalotes, poêlée de champignons, pickles de butternut reblochon coulant 19 €

Nos pièces uniques de prestige

- 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 €

Une note sucrée ou salée pour terminer ce voyage

- Assiette de Fromages Affinés 8 €
- Madeleine et pamplemousse en couple, muesli, cacao et fruits secs, sorbet pamplemousse vanille 9 €
- L'indémoudable Paris Brest et sa glace pralinée* 9 €
- Financier en damier, déclinaison de pomme, pointe de piment de cayenne frais, sorbet pomme 9 €
- Monochrome de clémentine, tartare de noix, caramel au beurre salé, sorbet clémentine origan* 9 €

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

Entrée

-

Plat

-

Dessert

Portant un petit * sur notre carte

Vin blanc

Vin de France		
2022	Mas des Quermes - Le perdreau de l'année	28 €
2022	Henri Bourgeois - Petit bourgeois sauvignon	29 €
Vin de pays coteaux de l'Ardèche		
2022	Maison L. Latour - Ardèche Chardonnay	33 €
IGP Pays d'Oc		
2022	Mas Des Brousses	43 €
AOP Languedoc		
2019	Clos D'Elle-Rouviège - Blanc roussanne	31 €
IGP Côtes Catalanes		
2021	Roc Des Anges - Llum	58 €
Bourgogne		
2021	Domaine J.M. Boillot	68 €

Vin rouge

IGP Pays d'Hérault		
2022	Mas des Quernes - Le Blaireau	24 €
Pic Saint Loup		
2021	Héritage Du Pic Saint Loup - Tour de pierre	37 €
AOP Terrasses du Larzac		
2022	Domaine de Ferrussac - Les Renardières	38 €
AOP Grés de Montpellier		
2020	Clos d'Elle - A Huis clos	39 €
IGP Pays d'oc		
2021	Domaine Gayda - Chemin de Moscou	48 €
AOP Châteauneuf-du-pape		
2020	Bosquet des Papes	90 €

Vin rosé

Vin De France		
2022	Domaine de La Grande Sieste - Rose de Rêve	26 €
AOP Côtes de Provence		
2022	Domaine Gavoty - Grand classique	36 €