



## NOS ENTRÉES

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

SG 15€

Raviole maison garnie d'un 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€

Crèmeux de tomme catalane, déclinaison de  
céleri et topinambour, coulis pomme \*

SG 13€



## 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.

Filet de loup grillé, polenta crémeuse à la sauge, siphon maïs, fumet crémé et purée de mûre à la vanille \* 24€

---

Filet de dorade grillé à la plancha, purée de pois cassés au thym, tartare d'encornet, jus fumé aux aromates (SG) 22€

---

Filet de volaille jaune en croûte de câpres, sucrides marinées au cajun, jus de veau au beurre de cacahuète, gel citron confit brûlé \* (SG) 23€

---

La pièce de bœuf de L'Atelier, pressé de pommes de terre, jus de veau triple (SG) 24€

---

Tartine végétarienne, crème cheese à la noisette, pommes de terre confites, confit d'échalotes et raclette coulante 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>	8€
Le tout choco : truffes et crémeux au chocolat, sablé breton, glace cacao	9€
L'indémoudable Paris Brest et sa glace pralinée *	9€
Siphon café et biscuit amaretto, poire confite, caviar Baileys, glace vanille tonka *	9€
Monochrome de clémentine, tartare de noix, caramel au beurre salé, sorbet clémentine origan	9€



## NOTRE MENU

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

Menu à 39€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

Portant un petit \* 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

Estaminet   25cl	4.5€
Estaminet   50cl	8€

## LES BIÈRES

Blanche Gorge Fraîche   33cl	7€
Micro-brasserie BDL   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€
<hr/>	
Badoit   50cl	4.5€
Badoit   100cl	6€
<hr/>	
Chateldon   50cl	6€
Chateldon   100cl	8€
<hr/>	

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>Café Perle Noire Blend</b>	
Espresso	3€
Double Espresso	5€
Capuccino	4€
<hr/>	
<b>Thé et infusion de la maison Richard</b>	
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 Blue épic Ginger – 14cl	12€
Vodka Vanille, Ginger Beer, Crème de Mûre, Menthe frappée, Curaçao, Jus de Citron	
Le Sweety Baby – 14cl	12€
Vodka infusé vanille, Baileys, Liqueur de café, Amaretto, Triple Sec, Thé Vanille Caramel	
Mojito Princier Hibiscus – 14cl	12€
Rhum, Citron, Sucre de Canne, Prosecco, Menthe, Hibiscus	

### 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 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 | 14cl

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

### Rosé | 14cl

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



## NOS VINS

### 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-Rouvière - Blanc roussanne **31€**

---

IGP Côtes Catalanes

2021 Roc Des Anges - Llum **69€**



## NOS VINS

### 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€



## NOS VINS

### 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€