



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

Café Perle Noire Blend	
Expresso	3€
Double Expresso	5€
Capuccino	4€
<hr/>	
Thé et infusion de la maison Richard	
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 épïc 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€
<hr/>	
Vin de pays coteaux de l'Ardèche	
2022 Maison L. Latour - Ardèche Chardonnay	33€
<hr/>	
IGP Pays d'Oc	
2022 Mas Des Brousses	43€
<hr/>	
AOP Languedoc	
2019 Clos D'Elle-Rouvière - Blanc roussanne	31€
<hr/>	
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€