

L'atelier du Goût

Frédéric Coiffé
Maitre Cuisinier de France

A partager

Planche à partager pour 2-3 personnes 15€
Jambon sec, chorizo, saucisson, figue au foie gras

La figue au foie gras à partager 9,50€

Les entrées

Le traditionnel œuf mayonnaise 7€
Salade de harengs pomme à l'huile 7€
Tomates burrata, pesto basilic 9€
Houmous à ma façon, pickles de légumes et gressins 8€
L'entrée du jour 6€

Les salades

La salade César 17€
Poulet croustillant, salade, tomates, œuf, parmesan,
anchois, sauce césar

La salade niçoise 17€
Thon et anchois, salade, tomates,
œuf, concombres, poivrons, oignons

Le Menu ouvrier

Le Gourmand 19€
Entrée + plat + dessert
Le Gourmet 16,50€
Entrée + plat OU plat + dessert
Le Solo
Plat du jour 12,50€

Les plats

Le Burger de l'Atelier 17,50€
Steak haché, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce
du chef, frites fraîches

Le Burger cocotte 17,50€
Filet de poulet pané, cheddar, salade, tomate
oignons, sauce du chef, frites fraîches

Le plat du jour 12,50€

L'entrecôte à la bordelaise 22,50€
Echalote confite, frites fraîches, salade

Le risotto de coquillettes 18€
Crème de parmesan, tomates confites,
Jambon blanc à la truffe

Ma fameuse morue à la crème d'ail 19€

Les ravioles fraîches au bœuf 17€
Bœuf confit, coulis de tomates, pesto de basilic

Les chipirons à l'espagnole 20€
Riz à l'encre de seiche, ail confit

Le traditionnel Fish'n chips 17€
Filet de poisson pané, sauce tartare, frites fraîches

Les desserts

La mousse au chocolat, éclats de meringue 7€
La Pavlova 8,50€
Meringue, chantilly, fruits frais
La crème brûlée à la vanille 8€
Le café ou chocolat liégeois 8€
Le café très gourmand 9,50€
La coupe de glace 3 boules 7€
(chocolat, fraise, pomme, vanille, passion..)
Le dessert du jour 6€

Les vins rouges verre/bt

Bordeaux supérieur	5,50€ / 20€
Que pour les garçons et les filles sages	
Graves	6,50€ / 25€
Château Aune y l'Hermitage BIO	
Pessac Léognan	7,50€ / 32€
Château d'Eyrans	

Les vins d'ailleurs verre/bt

Douro rouge	7€ / 30€
Portugal BIO	
Mendoza rouge	7€ / 30€
Argentine – Malbec	
Minho blanc	6,50€ / 26€
Portugal	

Les apéritifs

Lillet 6cl	6€
Ricard 3cl	4€
Martini 6cl	6€
Whisky 4cl	7€
Gin to classic 4cl	9€
Gin to japonais 4cl	14€

Les bières

Pression 25cl	4€
Pression 50cl	7€
Panaché 25cl	3,50€
Monaco 25cl	3,50€
Super bock 33cl	4€
Mascaret blanche 33cl	5€
IPA la canaulaise 33cl	6€

Les eaux

Abatilles plate ou pétillante 1l	5,50€
Abatilles plate ou pétillante 50cl	4€

Les digestifs

Get 27, menthe pastille 4cl	6,50€
Manzana 4cl	6,50€
Cognac VSOP, Armagnac XO 4cl	9€

Les vins blancs verre/bt

Entre deux mers AOC	5,50€ / 20€
Domaine de Bourdieu BIO	
Graves	6,50€ / 26€
Domaine du Salut	
Côtes de Gascogne	6,50€ / 26€
Domaine du Rey moelleux	

Les vins rosés verre/bt

Bordeaux rosé	5,50€ / 20€
Domaine de Bourdieu	
Côtes de Provence	6€ / 26€
Château Mentone Emotions	

Les cocktails

Ma sangria retour de Barcelone	5,50€
Le punch retour des îles	5,50€
Le Spritz retour de Venise	8,50€
Le Spritz Bordelais	

Les softs

Coca, coca zéro 33cl	4€
Fanta, fustea 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Limonade Ogeu 25cl	4,50€
Sirop à l'eau	2€
Tonic fever tree 25cl	4€
Jus de fruit 25cl	4,50€
Pomme, orange, ananas, raisin, tomate	

Les boissons chaudes

Café ou décaféiné BIO	1,90€
Thé ou infusion BIO	3€
Noisette	2€
Grand crème	3€