



À PARTAGER

PLANCHE À PARTAGER pour 2/3 pers.
Figue foie gras, jambon, saumon, terrine14€

LA FIGUE CONFITE AU FOIE GRAS.....8€

LES ENTRÉES

SAUMON GRAVELAX À L'ANETH
Vinaigrette agrumes.....9€

MA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
Condiment oignon et gingembre.....7€

LE HOUMOUS À MA FAÇON
Pickles de légumes, pain frotté à l'ail..... 7€

L'ENTRÉE DU JOUR..... 5€

LES PLATS

LE BURGER DE L'ATELIER
Steack haché, emmental, salade, tomate, oignons,
sauce burger, frites16€

LE BURGER COCOTTE
Filet de poulet pané, salade, tomate, oignons, sauce
cocotte, frites.....16€

ENTRECÔTE (300 GR.)
À la Bordelaise, frites fraîches..... 21€

RISOTTO DE COQUILLETES
Crème de parmesan et jambon blanc..... 17€

LA FAMEUSE MORUE
Émietée crème d'ail et persil..... 18€

L'ANDOUILLETTE À LA FICELLE
Sauce moutarde, frites fraîches.....17€

LES CHIPIRONS À L'ESPAGNOLE
Riz à l'encre de seiche.....18€

LE PLAT DU JOUR.....10€

LE MENU OUVRIER

SOLO
Plat du jour
10€

LE GOURMET
Entrée + plat
ou
plat + dessert
14,50€

LE GOURMAND
Entrée + plat + dessert
17€

LES SALADES

LA SALADE CÉSAR
Poulet croustillant, salade, œuf, parmesan, anchois,
sauce césar..... 14€

LA SALADE MARINE
Saumon gravellax, salade, boulgour, houmous, œuf,
crevettes..... 14€

LES DESSERTS

L'ANANAS MARINÉ À LA GRENADINE
Sorbet mangue6,50€

LE FONDANT AU CHOCOLAT
Cœur caramel beurre salé, glace vanille8€

LE PARIS BREST AU PRALINÉ.....8€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE..... 8€

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES.....8€

LE DESSERT DU JOUR..... 5€

CAFÉ TRÈS GOURMAND..... 7,50€

L'atelier du  *Gout*
Frédéric Coiffé
Maitre Cuisinier de France

LES VINS D'ICI ET D'AILLEURS

LES ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Que pour les garçons sages, 2014.....4€ / 19€

GRAVES

Domaine du Salut, bio, 2019.....5€ / 22€

PESSAC LÉOGNAN

Château Haut Lartigue, 2019.....6€ / 31€

SAINT-ESTÈPHE

Château Fleuron de Liot, 2016.....36€

DOURO

Carm, Portugal bio, 2018.....26€

MENDOZA

Alpamenta Natal Malbec, Argentine bio, 201728€

LES ROSÉS

BORDEAUX ROSÉ

Domaine du Bourdieu, bio, 2021.....4€ / 19€

CÔTES DE PROVENCE

Château Mentone Emotions, bio, 2021..... 5,50€/24€

LES BLANCS

BORDEAUX

Domaine du Bourdieu, bio, 2020.....4€ / 19€

GRAVES

Domaine du Salut, bio, 2022..... 5€ / 22€

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine du Rey Petit et Gros Manseng, Moelleux, 2020..... 5€ / 22€

LES COCKTAILS

MA SANGRIA RETOUR DE BARCELONE

Gin, vin rouge, kas citron, cointreau, orange, citron...5€

LE PUNCH RETOUR DES ÎLES

Rhum, jus de fruits, vanille, jus de coco..... 5€

SPRITZ RETOUR DE VENISE..... 8,50€

LES APÉRITIFS

Ricard (2cl).....4€

Kir cassis (12,5cl)..... 3,50€

Martini blanc (6cl).....5,50€

Lillet blanc ou rouge (6cl)..... 5,50€

Whisky clan campbell (4cl)..... 6,50€

Lillet rosé tonic.....8,50€

Gin tonic bombay saphir..... 9€

Gin tonic japonais kinobi..... 12€

LES BIÈRES

Bière Basque Akerbeltz (33cl)..... 4,50€

Super Bock (33cl)..... 4€

Desperados (33cl)..... 5€

Panaché (25cl)..... 3,50€

LES DIGESTIFS

Get (4cl)6,50€

Cognac, Armagnac (4cl)8€

Manzana (4cl)6€

LES SOFTS

Perrier, coca, coca-zéro, Fanta, Fustea (33cl)....3,50€

Jus de fruits, ananas, tomate, orange (20cl).... 3,50€

Sirop à l'eau (3cl)2€

Limonade Mascaret (33cl)4€

Tonic fever tree.....4€

LES EAUX

Abatilles pétillante (1L)..... 4,50€

Abatilles plate (1L).....4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Moka Ethiopie Sidamas Bio.....1,80€

Décaféiné ou noisette..... 1,80€

Thé / infusion bio «Destinations».....3€


Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France