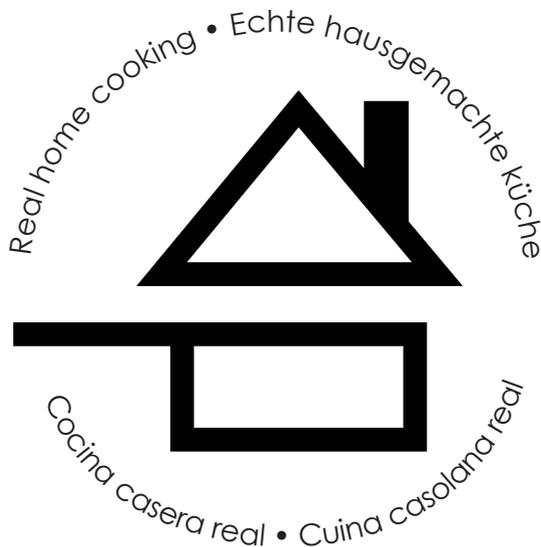


L'ATELIER

culinaire



LE VRAI FAIT MAISON

Chef de cuisine
Frédéric HALLER

Tous nos plats cuisinés sont élaborés sur place essentiellement à base de produits bruts et frais.

Si vous avez une intolérance alimentaire,
n'hésitez pas à nous la signaler.

Tout nos plats étant réalisés sur place,
nous savons exactement ce qu'ils contiennent.

Cocktails

Vodka

COSMOPOLITAN Vodka, Triple sec, citron vert, cranberry

SEX ON THE BEACH Vodka, Chambord, Liqueur pêche, ananas, cranberry

BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, citron jaune et son assaisonnement

EXPRESSO MARTINI Vodka, Khalua, espresso, vanille

PORN STAR MARTINI Vodka, Passoa, citron vert, vanille

SWEET POISON Vodka, Curaçao, Malibu, ananas, citron vert

L'ATELIER Vodka, blanc d'oeuf, citron, vanille, cannelle

MONTJEU Vodka, abricot, ananas, passion, cannelle

10.00€

Rhum

PLANTEUR Rhum blanc, orange, ananas, grenadine

TI PUNCH Rhum blanc ou brun, citron vert, cassonade

CAIPIRINIA Cachaça, citron vert, cassonade

PINA COLADA Rhum blanc, ananas, coco

TIKI MAI-TAI Rhum brun, Triple sec, Citron vert, orgeat, sucre

DAIQUIRI (frozen ou shaker) Rhum blanc, citron vert, sucre

BLUE HAWAIIAN Rhum blanc, Curacao, coco, ananas

10.00€

Tequila

MARGARITA (Frozen ou shaker) Tequila, Triple sec, citron, sucre

MARGARITA PINK (Frozen) Tequila, citron vert, sucre, fraises

TEQUILA SUNRISE Tequila, orange, grenadine

TOKYO ICED Liqueur de melon, gin, vodka, rhum, tequilla, citron, limonade

TEQU AZUL Tequila, Curacao, citron vert, limonade

10.00€

Gin

GIN FIZZ Gin, citron, sucre, eau gazeuse

LE GIN TO L'ATELIER Gin, basilic, citron vert, sucre, Schweppes

BASIL SMASH Gin, basilic, citron vert, sucre

10.00€

Whisky

OLD FASHIONED Bourbon bulleït, Sucre ,aromatic bitter

WHISKY SOUR Whisky, citron, sucre de canne

10.00€

Autres

AMARETTO SOUR Amaretto, citron, blanc oeuf, aromatic bitter

MOSCOW MULE Vodka, citron vert, sucre, Ginger beer

LONDON MULE Gin, citron vert, sucre, Ginger beer

CARIBEAN MULE Rhum, citron vert, sucre, Ginger beer

LONG ISLAND ICED TEA Rhum, Vodka, Tequila, Gin, Triple sec, citron, cola

10.00€

Les Bulles

SPRITZ SAINT GERMAIN St-Germain, Prosecco, eau gazeuse

LA VIE EN ROSE Gin, liqueur de framboise, champagne

12.00€

L'ATELIER

culinaire

Apéritifs

Pastis, Ricard, Henri Bardouin, Casanis, Cristal (3cl)	3.00 €
Muscato de Rivesaltes (9cl)	5.50 €
Blanc Cassis (Cassis, pêche, framboise, mûres) (15cl)	4.60 €
Martini (rouge, blanc) (10cl)	4.90 €
Suze (5cl)	3.90 €
Byrrh (9cl)	4.90 €
Campari (5cl)	4.90 €
Coupe Proceco (10cl)	5.00 €
Kir Royal (10cl)	10.00 €
BANYULS AMER (Banyuls, amer picon, eau pétillante, rondelle d'orange)	7.00 €
LE RICHARD (Banyuls, gin, rondelle d'orange)	7.50 €
AMERICANO (Campari, Martini rouge, eau gazeuse)	6.50 €
NEGRONI (Campari, Gin, Martini rouge)	9.00 €
SPRITZ (Apérol, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange)	8.50 €
SPRITZ SAINT GERMAIN (Saint Germain, Prosecco, eau pétillante)	12.00 €
Semillante plate ou gazeuse (33cl)	4,00 €
Semillante plate ou gazeuse (75cl)	6,50 €



Recette de notre grand-père

SANGRIA MAISON



le verre

5.50 €

L'Atelier

VODKA,
BLANC D'OEUF
CITRON
VANILLE
CANELLE

10.00€



Les Entrées

Assiette de l'atelier (pan tomate, poivrons, anchois, serrano)	15€
Salade de chèvre chaud (miel, balsamique)	14€
Salade de tomate, burrata, pesto	16€
Gambas al pil pil (gambas, huile d'olive, ail, paprika, piment)	17€
Tartare de saumon	17€
Tataki de thon aux sésame noir torréfié	18€

Les Plats

Calamars grillés caramélisés au soja et satay	23€
Filet de daurade et sa persillade	24€
Filet de loup et sa sauce chien antillais	24€
Queue de lotte grillée, tomate épicée	24€
Duo de tentacules de poupe et encorné au chorizo	26€
Parillade de poissons (2 filets de poissons, moules, gambas et calamars)	28,50€
Moules frites, sauce marinière	14,50€
Moules frites, sauce au Banyuls	16,50€
Moules frites de l'Atelier (beurre clarifié, ail, vin blanc, crème, persil)	17,50€
Galtes de porc	23€
Suprême de poulet au teryaki et gingembre	21€
Magret de canard au Banyuls et thym	24€
Entrecôte grillée aux épices	24,50€

Les Desserts

Royal au chocolat	9€
Crème catalane	8€
Bras de vénus	8€
Glaces ou sorbets maison 2 boules au choix	6,20€

L'ATELIER

culinaire

Menu enfant

12,00 €

UNE BOISSON

Sirop à l'eau ou jus de fruit
ou diabolo ou soda

••••

UN PLAT

Volaille ou poisson grillé
et légumes du moment et frites

••••

UN DESSERT

Une boule de glace ou une crêpe au sucre

13 Avenue de la République - 66650 Banyuls sur Mer

- RESTAURANT GRILL -



Banyuls



le verre
10cl

BANYULS ROUGE "BAILLAURY" GRAND CRU

ABBÉ ROUS

(Grenache noir, grenache gris)

Macération prolongée, ce Banyuls se déguste en apéritif.

5.50€

BANYULS BLANC "CORNET"

ABBÉ ROUS

(Grenache blanc, grenache gris)

Robe or brillante, nez intense de poire et une bouche avec une attaque ample rappellent la mer.

5.50€

BANYULS ROUMANI DORÉ

TERRE DES TEMPLIERS

(Grenache gris et blanc, Muscat d'Alexandrie)

Robe brillante ambrée aux reflets cuivrés. Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.

5.50€

Banyuls



le verre
10cl

BANYULS RIMAGE

TERRE DES TEMPLIERS

(Grenache noir)

Vin doux naturel, puissant et fruité sur des arômes de cassis et de cerises noires. Notes de ganache au chocolat noir, tout en finesse.

5.50€

BANYULS TRADITION GABY VIAL 7 ANS

VIAL MAGNERES

(Grenache noir, granche gris)

Appelé plus communément 7 ans d'âge, ce banyuls part sur un profil plus oxydatif que le banyuls traditionnel. Il est vieilli en fut de chêne pour donner un Banyuls oxydatif type !

7.00€

BANYULS AMBRÉ CUVÉE BERNARD SAPÉRAS

VIAL MAGNERES

(Grenache blanc, grenache gris)

Elevé en solera sur l'assemblage de plusieurs millésime de Banyuls blanc, il clôturera avec bonheur vos repas et fins de soirée.

12.00€

Vins



le verre
15cl



bouteille
75cl

VINS BLANCS

Collioure "Expression", Clos Castell

(Grenache gris, Vermentino)

Sélection de vieille vigne en coteaux située en bord de mer pour un blanc minérale avec des notes de pêche et fleurs blanche.

6.80€

34.00€

Collioure « Pic Joan », Domaine Pic Joan

(Grenache gris et grenache blanc)

5.00€

35.00€

Picpoul de Pinet, Duc de Morny, l'Ormarine

Joli nez plein de fraîcheur, arômes floraux et notes d'agrumes.

6.20€

22.00€

Mas Cristine, Cave Mas Cristine

(Grenache gris et grenache blanc, Macabeu, Roussane, Vermentino)

AOC Collioure "Argile" Domaine rectorie

Grenache gris, grenache blanc

Nez de fruits blancs avec des note iodées et anisées, bouche dense et saline, fraîcheur et minéralité.

51.00€

50.00€

AOP Collioure "Folio" Coume Del Mas

Grenache gris, grenache blanc

Sélection d'un terroir de schistes gris, elevage puissant pour plus de tension.

Vins



le verre
15cl



bouteille
75cl

VINS ROSÉS

Collioure cuvée "Pic Joan", Domaine Pic Joan
(*Syrah, grenache noir, mourvèdre*)
Belle personnalité, rond, arômes de framboise,
fraise et de rose.

32.00€

AOC Côtes du Roussillon "Les Terres Grillées"

Domaine Picquemal
(*Grenache noir, Syrah*)
En bouche : ronde et équilibrée. Intense
accents de grosseilles et fraises gariguettes,
notes légèrement florales.

5.00€

25.00€

Collioure Cornett Abbé Rous
(*Grenache noir, syrah*)

Élégant, frais et plein de finesse, bel équilibre
en bouche avec des arômes de myrtille et de
fraise.

5.90€

29.50€

MIRAFLORES, Domaine Lafage
(*Mourvèdre et grenache gris*)

Rosé très pâle. notes de fruits et d'épices
présents en bouche.

5.50€

28.00€

Vins



le verre
15cl



bouteille
75cl

VINS ROUGES

Collioure cuvée "Pic Joan", Domaine Pic Joan
(*Grenache noir, carignan, mourvèdre*)

36.00€

Collioure Arrels, Domaine Berta-Maillol
(*Grenache, Syrah*)

6.40€

32.00€

Ales Negres, Domaine Terra Remota
(*Grenache noir, Cabernet Sauvignon et Syrah*)

5.40€

27.00€

Justin, Domaine Piquemal
(*Grenache noir, Cabernet Sauvignon et Syrah*)

4.20€

21.00€

AOP Collioure "Schistes" Coume Del Mas
(*Grenache noir*)

49.00€

Expression de ces vieilles vignes de bord de mer ou la fraîcheur et la forces des millésimes s'exaltent.

AOC Collioure "Côté mer" Domaine la rectorie
(*Syrah, Grenache, Carignon*)

43.00€

Bouche gourmande avec de la fraîcheur, fruits rouge présents et quelques notes de sous-bois.