



NOS PLATS

Sous les platanes de l'Atelier 18€

Salade verte toute fraîche agrémentée de comté, noisettes et marrons torréfiés, lardons grillés et pommes acidulées

Douce tram⁹ 19€

Nos vols-au-vent, douce crème de poulet, petits légumes confits et morilles

Mille et une couleurs laquées 24.50€

Pavé de saumon grillé à la flamme, nid végétal et sauce vierge aux mille couleurs

Croque-moi l'thon 31€

Mi-cuit de thon rouge label de Méditerranée grillé à la flamme, croustillant de polenta crémeuse et réduction de Banyuls

Tout à la braise 24.50€

Pièce du boucher ± 300 g, cuit au feu de bois, frites fraîches maison (sauce au choix : morille ou poivre)

Olà cocorico 21€

Le suprême de poulet jaune bio en deux cuissons, crème de maïs et douceur de butternut, carottes et patates douces

Le p'tit plat du chef 19€

Sur renseignement auprès du personnel

VÉGÉTARIEN

Végétalement amoureux 18€

Fines tagliatelles de légumes de la région et de saison



LE VRAI FAIT MAISON

Chef de cuisine
Jason JACQUES

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.

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

LE MENU ENFANT



12€

Sirop à l'eau

Croc catalan ou
saumon grillé

Une boule de
glace ou
crêpe au sucre



NOS COCKTAILS SIGNATURE

Brise du littoral 11€
Gin, sirop maison miel et romarin, citron, eau gazeuse

Nomad 12€
Amaretto (liqueur d'amande), rhum brun, citron jaune frais, jus d'ananas, sirop de vanille

Velours de figue 12€
Liqueur artisanale de figue, vodka, citron jaune frais, sirop de miel

Sweet Mango Margarita 12€
Tequila, citron vert frais, purée de mangue, sirop d'agave

Corail Rouge 13€
Vodka, Saint-Germain, citron vert frais, purée de fruits rouges, sirop d'hibiscus

Élixir d'été 13€
Gin Bombay Sapphire, Saint-Germain, citron vert frais, purée de mangue, Prosecco

Ruby Wave 12€
Vodka, citron vert frais, sirop de cerise, purée de framboise, feuilles de basilic frais et ginger beer chili



BEST SELLER

Nous servons également tous les cocktails que nous sommes en mesure de réaliser. N'hésitez pas à demander votre cocktail favori (Mojito, Spritz, Spritz St-Germain, Sex on the beach, Piña colada, Pornstar martini, Negroni...)

NOS MOCKTAILS

Virgin Piña colada 7.50€
Jus d'ananas, noix de coco, sirop d'orgeat, cannelle

Virgin Mojito 7.50€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade

Virgin Sex on the beach 7.50€
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

Virgin Montjeu 7.50€
Ananas, abricot et passion

Sensation 7.50€
Framboise, orange, citron et vanille

APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Henri Bardouin, Casanis, Cristal (3cl) 3€

Muscat 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 Prosecco (10cl) 5.00€

Kir Royal (10cl) 10.00€

Banyuls amer 7€

Banyuls, amer picon, eau gazeuse, rondelle d'orange

Le Richard 7.50€

Banyuls, gin, rondelle d'orange

Americano 6.50€

Campari, Martini rouge, eau gazeuse



NOS BRUNCHS

Bagels

Saumon fumé, fromage crémeux,
tomate et concombre

12.50€

Jambon blanc ibérique, avocat
fondant et œuf

13.50€

Tartines

Baguette grillée, jambon serrano,
œuf, tomate et radis

14.50€

Baguette grillée, jambon serrano,
œuf, fromage frais et poire

14.50€

Brioche perdues

Brioche fondante, jambon serrano,
chantilly au pesto et burratina

15.50€

Brioche fondante, coulis caramel,
glace vanille et fruits rouges

12.50€

Pancakes

Tour de pancakes, poitrine fumée,
œufs brouillés et avocat

12.50€

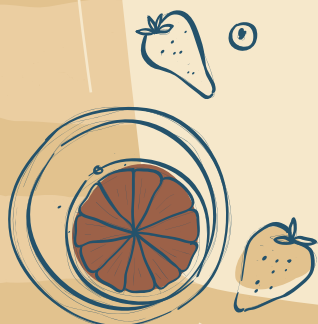
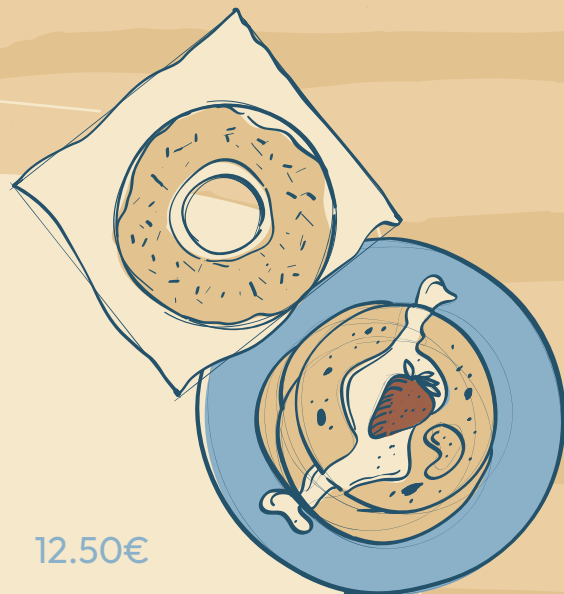
Tour de pancakes, banane, fruits
rouges et miel

11.50€

Assiette salée

2 œufs au plat, poitrine fumée,
saucisse grillée et salade verte

11.50€



FORMULE BRUNCH

Une assiette brunch au choix
Une boisson chaude
Un jus d'orange pressé
Une viennoiserie

21€

BANYULS

**Banyuls rouge « Baillaury »
grand cru (10 cL)** 5.50€

Abbé Rous, grenache noir et gris

**Banyuls blanc « Cornet »
(10 cL)** 5.50€

Abbé Rous, grenache blanc et gris

Banyuls Roumani Doré (10 cL) 5.50€

Terre des Templiers, grenache gris
et blanc, Muscat d'Alexandrie

Banyuls Rimage (10 cL) 5.50€

Terre des Templiers, grenache noir



BIÈRES PRESSION

25 cL 50 cL 15 cL

Pelforth blonde

4€ 6.90€ 2.50€

Millenari ambrée

5.30€ 9.50€ 3.50€

Millenari blanche

5€ 9€ 3.50€

Millenari Hoppy Lager

5.30€ 9.50€ 3.50€

Supplément picon 1.50€

Supplément sirop 0.30€

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken (33 cL) 5€

Heineken sans alcool (33 cL) 4.50€

Lefe blonde (33 cL) 7€

Pelforth brune (33 cL) 7€

Chimay rouge ou bleu (33 cL) 7€

Desperados (33 cL) 7€

Corona (33 cL) 7€

Karmeliet (33 cL) 7.50€

La Trabuc (33 cL) 7€

Bière artisanale locale : IPA, Blanche ou Grenat

Sangria maison 5.50€

Recette de notre grand-père

Cidre (25 cL) 4€

Brut ou doux

Prix en € TTC, service compris

VIN ROSÉ

AOP Côtes du Roussillon Esprit 2 famille, Château Valmy

Grenache noir, syrah
verre 15 cL bouteille 75 cL
5.20€ 26€

IGP Côtes catalanes, Miraflores, Domaine Lafage

Mourvèdre et grenache gris
verre 15 cL bouteille 75 cL
5.50€ 28€

AOP Collioure Cornet, Abbé Rous

Grenache noir, syrah
verre 15 cL bouteille 75 cL
5.90€ 29.50€



VIN BLANC

Picpoul de Pinet, Duc de Morny, l'Ormarine

Piquepoul blanc
verre 15 cL bouteille 75 cL
5€ 22€

IGP Côtes Catalanes Esprit 2 famille, Château Valmy

Chardonnay, grenache blanc
verre 15 cL bouteille 75 cL
5.20€ 26€

AOP Collioure Expression, Clos Castell

Grenache gris et vermentino
verre 15 cL bouteille 75 cL
6.80€ 35€

VIN ROUGE

AOP Côtes du Roussillon Esprit 2 famille, Château Valmy

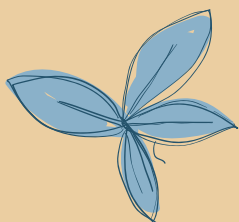
Syrah, grenache noir
verre 15 cL bouteille 75 cL
5.20€ 26€

AOP Collioure Arrets

Grenache, syrah
verre 15 cL bouteille 75 cL
6.40€ 32€



BOISSONS FRAÎCHES



Pepsi, Pepsi Max (33 cL)

4.10€

Limonade (33 cL)

3.80€

Fresh tea pêche (25 cL)

4.10€

Orangina (25 cL)

4.10€

Diabolo (33 cL)

4.10€

Schweppes tonic (25 cL)

4.40€

Bitter sans alcool (15 cL)

4€

Ginger beer (20 cL)

4.80€

Sémillante (33 cL)

4.10€

Jus de rêves bio (25 cL)

4.50€

(pomme, orange,
pamplemousse, tomate,
ananas, ACE, abricot)

Fruits frais, seul ou mélangés 5.50€
(orange, citron, pamplemousse)





La cuisine de L'Atelier

LE VRAI FAIT MAISON

