



La cuisine de L'Atelier

LE VRAI FAIT MAISON



NOS PLATS



Douceur d'été

18€

Tomates cœur de bœuf et ananas aux couleurs du soleil, burrata crémeuse et pignons de pin délicatement torréfiés

Rose des marées

22€

Rigatoni généreux nappés de notre bisque maison, crevettes roses et saveurs marines délicatement relevées

Pêche du jour

25€

Poisson du moment selon l'arrivée, légumes de saison et inspiration du chef

Moules frites de l'atelier

17.50€

Moules sélectionnées et frites fraîches maison, accompagnées de votre sauce préférée : marinière, curry ou chorizo

Mignonnement braisé

21€

Médailillon de filet mignon de porc, purée de pomme de terre maison, sauce au chorizo et crumble de parmesan

Tout à la braise

25€

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

Le p'tit plat du chef

19€

Sur renseignement auprès du personnel (uniquement le midi)

VÉGÉTARIEN



Au bout du jardin

18€

Pommes de terre grenaille rôties, légumes du soleil et éclats de grenade fraîche

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.

DESSERTS



Sur un nuage

9€

Mousse au chocolat noir 72 %, légère et intensément gourmande

Rouge passion

10.50€

Pavlova croquante et fondante, garnie de fruits rouges de saison

Les fromages du moment

11.50€

Sélection de fromages affinés selon l'inspiration et les arrivages



LE MENU ENFANT



Sirop à l'eau

12€

Croc catalan ou
saumon grillé

Une boule de glace ou
crêpe au sucre



NOS BRUNCHS

Œufs Bénédicte

Pain muffin, fromage frais aux échalotes, gravlax de truite des Pyrénées maison, œuf parfait et sauce hollandaise

14.50€

Gaspacho

Poivron, tomate, concombre et oignon rouge, chantilly au parmesan, graines de courge et pignons de pin

13€

Tartine gourmande

Tartine grillée, pulpe de tomate au basilic, jambon serrano, pêche caramélisée et tomme catalane

14.50€

Bol protéiné

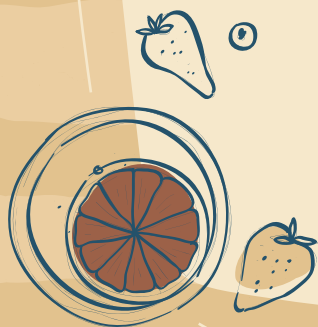
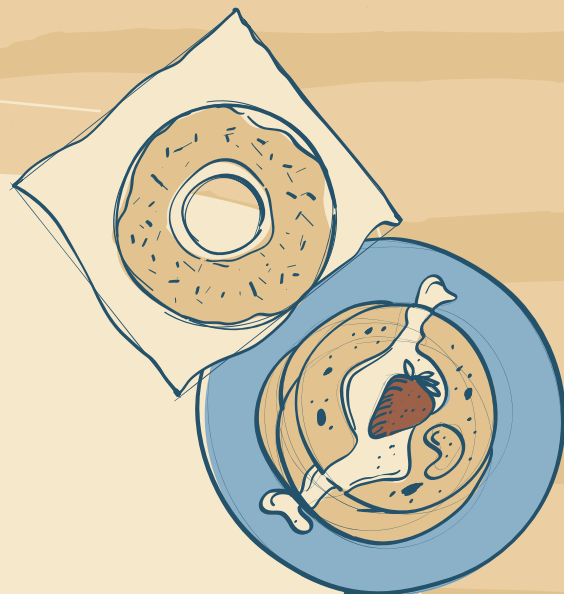
Fromage blanc, granola maison, copeaux de chocolat, fruits frais et miel

15€

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€

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, 3€
Casanis, Cristal (3cl)

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



BANYULS

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

Abbé Rous, grenache noir et gris

Banyuls blanc « Cornet » 5.50€
(10 cL)

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€

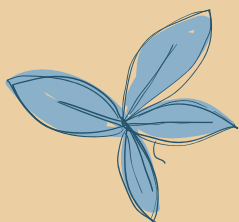
AOP Collioure Arrels

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)

