

L'ATELIER GOURMAND

CUISINE BISTRONOMIQUE



*Déjeuner et dîner du Dimanche soir au Samedi midi*

## CARTE

L'iceberg sucrine façon Niçoise, 15 €  
Légumes croquant, crème d'aneth et tapenade

Le potage du jour 10 €

Le velouté de courge Butternuts espuma de thym  
Amandes grillées 13 €

Poêlée de champignons, ail et persil 18 €

Le foie gras terrine (supplément 5€ sur Formule Déjeuner) 22 €  
Compotée pomme et pamplemousse

L'assiette de saumon fumé, crème d'aneth 20€  
Toast de pain de campagne

\*\*\*\*

Le saumon poêlé 23 €

Le cabillaud à la plancha 24 €

Le filet de bœuf poêlé (supplément 10€ sur Formule Déjeuner) 35 €

La volaille rôtie 23 €

Accompagnements au choix : Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,  
gratin Dauphinois, fricassée de légumes à la poêle,

\*\*\*\*

La crème brûlée 10 €

Le moelleux au chocolat, glace vanille 12 €

La tarte aux pommes 10 €

L'Assiette de fruits frais 10€

La Sélection de trois fromages 12 €

# Menu du Marché

34 € une entrée, un plat et dessert  
29 € une entrée/un plat ou un plat/un dessert

Entrée

\*\*\*\*

Plat

\*\*\*\*

Dessert

## Notre sélection de vins

---

### Vins blancs

75cl verre 15cl

2014 Côtes du Lubéron Domaine de La Citadelle  
« Le Châtaignier »

30€

8€

2013 Côtes du Ventoux Domaine de Fondrèche

35€

10€

2014 Baux de Provence Domaine des Terres Blanches

40€

12€

### Vins rosés

2013 Côtes de Provence Mas de Cadenet

45€

12€

## EAUX MINÉRALES, SODAS ET JUS DE FRUITS

---

- Evian, Badoit, San Pellegrino, Vittel (50cl) 4€
- Badoit, Evian, Vittel, San Pellegrino 6€
- Coca Cola, Schweppes, Limonade, Orangina 6€
- Jus de fruits A.Millat 10€

## BOISSONS CHAUDES

---

- Café, Décaféiné 4€
- Cappuccino 5€
- Thé Darjeling, Ceylan, Jasmin, Earl grey 4€
- Chocolat chaud 4€
- Infusions 4€

## Vins rouges

2013 Luberon Domaine de la Citadelle « Châtaignier » 30€  
Nez de fruits rouges murs, touche épicée et réglisse, tanins soyeux

2012 Lubéron Châteaux la Canorgue 35€  
Prunes noires en confitures, tabac blond, tanins présents mais soyeux  
(Grenache noir, Syrah, Mourvèdre)

2013 Luberon Domaine Bastide du Claux «Malacare» 35€ 8€  
« L'instant »  
Mélange de fruits rouges, bouche veloutée et tanins souples  
(Syrah, Grenache)

## Les Champagnes

SA Champagne Lanson « Black Label » 95€

2002 Champagne Deutz « William Deutz » 160€