



L'Atrium  
RESTAURANT

À l'époque de la Rome antique,

L'atrium désignait l'espace convivial d'une bâtisse  
où les hôtes étaient chaleureusement reçus et choyés.

Mais c'est aussi la cavité supérieure du cœur  
qui permet le passage du sang dans les veines...

Puisqu'une passion commune pour la gastronomie  
coulait dans les leurs, il était évident pour nos deux épicuriens,

Morgan et Sébastien,

de s'unir afin de vous faire partager leur gourmande frénésie culinaire.

L'équipe de l'Atrium vous invite à un voyage gustatif  
dans son patio arboré, autour d'une cuisine de saison raffinée.

Cenam vestram fruimini !  
Bon appétit !

L'Atrium & son équipe



# Les Entrées / Starters

## LA CAROTTE

13,00 €

Sublimée, en déclinaison gourmande, accompagnée d'un sablé au thé matcha  
*The carrot in a gourmet variation served with a matcha tea shortbread*

## LE COCHON

15,00 €

Les pieds et jarrets en cromesquis, purée onctueuse de patates douces au miso  
*Pork's trotters and shanks cromesquis, miso sweet potato purée*

## LE DUO GAMBAS & LANGOUSTINE

19,00 €

Marinées citron-gingembre, snackées, velouté de crustacés, déclinaison de fenouil  
*Gambas and langoustines marinated, seared, shellfish velouté, fennel variation*

## LE FOIE GRAS

23,00 €

Comme une tarte, délicatement garnie de lamelles de truffes et gelée au Pineau des Charentes  
Foie gras like a tart, delicately topped with truffle slices, Pineau des Charentes jelly

# Les Plats / Mains

22,00 €

## LE SANDRE

Rôti, déclinaison d'endives, vitelottes fondantes et beurre blanc au cresson  
*Roasted pike perch, chicory variation, vitelottes, and cresson beurre blanc*

23,00 €

## LE MAGRET DE CANARD DU GERS

Rôti, crémeux de maïs, mini maïs glacés, pop-corn, tuile de maïs et sauce BBQ  
*Roasted duck breast, corn cream, glazed mini corn, popcorn, corn crisp, and BBQ sauce*

27,00 €

## LA DORADE & LA NOIX DE SAINT JACQUES

Snackées, en croûte d'herbes, purée de betteraves au sésame et artichauts en barigoule  
Seared sea bream and scallops in herb crust, beetroot purée, and barigoule artichokes

27,00 €

## LE FILET DE BŒUF (+7 € en rossini)

Rôti, pommes amandines croustillantes & duo de marrons : en crémeux et rôtis au beurre  
*Roasted beef tenderloin, pommes amandines, chestnut cream, and roasted chestnuts*

37,00 €

## LES RIS DE VEAU

Sautés aux morilles  
*Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms*

19,00 €

## L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment  
*Veggie plate in different texture*

# Les Desserts

<b>LA POIRE</b>	12,00 €
Pochée au café du Brésil et fleur d'oranger, noix de pécan et cardamome <i>Poached pear with coffee, orange blossom, pecan, and cardamom</i>	
<b>LE CHOCOLAT</b>	12,00 €
Et le sarrasin, ganache gianduja, sorbet cacao-fleur de sel et gavotte chocolat <i>Chocolate and buckwheat, gianduja ganache, cocoa-salted sorbet</i>	
<b>LES AGRUMES</b>	12,00 €
En tartare, crémeux sudachi, sorbet orange sanguine et citron caviar <i>Citrus tartare, sudachi, blood orange, and caviar lime</i>	
<b>LES FRUITS EXOTIQUES</b>	12,00 €
Mousse coco, confit de mangues au piment d'Espelette, ganache et sorbet passion <i>Exotic fruits variations &amp; coconut</i>	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	12,50 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
<b>LE CHAMPAGNE GOURMAND</b>	22,50 €
Coupe de champagne et sa farandole de délices <i>Glass of champagne with sweet petits fours</i>	

## Le Fromage - Cheese

14,00 €



### L'ASSIETTE DE CHEZ XAVIER

Sélection de fromages affinés de chez Xavier

*Cheese plate selection from Xavier*

# Menu Quid Novi ?

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi inclus.

Confectionné au jour le jour, en fonction des produits du marché et de l'humeur de notre Chef.

- ◆ Entrée + plat ou plat + dessert 23,00 €
- ◆ Entrée + plat + dessert 28,00 €
- ◆ Plat du jour 17,50 €

## Menu Juvenis

14 euros

Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet pané ou Fish & chips

\*\*\*

Fondant au chocolat ou glace 2 boules

## Sur le pouce

LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez  18,00 €  
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa

LE WRAP AU POULET - *CHICKEN WRAP* 15,00 €

LE WRAP AU SAUMON - *SALMON WRAP* 18,00 €

*Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade*

L'AVE CAESAR 17,00 €  
Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César

# Menu Incipit

37 euros

## AMUSE BOUCHE



### LA CAROTTE

Sublimée, en déclinaison gourmande, accompagnée d'un sablé au thé matcha  
*The carrot in a gourmet variation served with a matcha tea shortbread*

ou

### LE COCHON

Les pieds et jarrets en cromesquis, purée onctueuse de patates douces au miso  
*Pork's trotters and shanks cromesquis, miso sweet potato purée*



### LE SANDRE

Rôti, déclinaison d'endives, vitelottes fondantes et beurre blanc au cresson  
*Roasted pike perch, chicory variation, vitelottes, and cresson beurre blanc*

ou

### LE MAGRET DE CANARD DU GERS

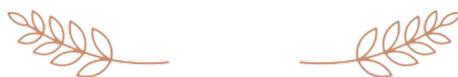
Rôti, crémeux de maïs, mini maïs glacés, pop-corn, tuile de maïs et sauce BBQ  
*Roasted duck breast, corn cream, glazed mini corn, popcorn, corn crisp, and BBQ sauce*

ou

### LES RIS DE VEAU (suppl. 14,00 €)

Sautés aux morilles

*Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms*



## DESSERT AU CHOIX

( Fromage  + 3,00 € )

(Champagne gourmand + 10 €)

# Carpe Diem

47 euros

## AMUSE BOUCHE



### LE DUO GAMBAS & LANGOUSTINE

Marinées citron-gingembre, snackées, velouté de crustacés , déclinaison de fenouil  
*Gambas and langoustines marinated, seared, shellfish velouté, fennel variation*

ou

### LE FOIE GRAS

Comme une tarte, délicatement garnie de lamelles de truffes et gelée au Pineau des Charentes  
Foie gras like a tart, delicately topped with truffle slices, Pineau des Charentes jelly



### LA DORADE & LA NOIX DE SAINT JACQUES

Snackées, en croûte d'herbes, purée de betteraves au sésame et artichauts en barigoule  
Seared sea bream and scallops in herb crust, beetroot purée, and barigoule artichokes

ou

### LE FILET DE BŒUF (+7 € en rossini)

Rôti, pommes amandines croustillantes & duo de marrons : en crémeux et rôtis au beurre  
*Roasted beef tenderloin, pommes amandines, chestnut cream, and roasted chestnuts*

ou

### LES RIS DE VEAU (suppl. 9,00 €)

Sautés aux morilles

*Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms*



## DESSERT AU CHOIX

(Fromages  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

# *In Extenso*

*74 euros*

Menu en 6 temps servi pour l'ensemble de la table



## AMUSE BOUCHE

### LE FOIE GRAS

Comme une tarte, délicatement garnie de lamelles de truffes et gelée au Pineau des Charentes  
Foie gras like a tart, delicately topped with truffle slices, Pineau des Charentes jelly

### LE DUO GAMBAS & LANGOUSTINE

Marinées citron-gingembre, snackées, velouté de crustacés, déclinaison de fenouil  
*Gambas and langoustines marinated, seared, shellfish velouté, fennel variation*

### LA DORADE & LA NOIX DE SAINT JACQUES

Snackées, en croûte d'herbes, purée de betteraves au sésame et artichauts en barigoule  
Seared sea bream and scallops in herb crust, beetroot purée, and barigoule artichokes

### LE FILET DE BŒUF (+7 € en rossini)

Rôti, pommes amandines croustillantes & duo de marrons : en crémeux et rôtis au beurre  
*Roasted beef tenderloin, pommes amandines, chestnut cream, and roasted chestnuts*

ou

### LES RIS DE VEAU (suppl. 9,00 €)

Sautés aux morilles

*Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms*

LE FROMAGE DE CHEZ



### DESSERT AU CHOIX

*(Champagne gourmand + 10 €)*

