



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,

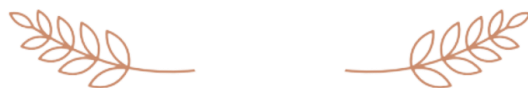
Morgan et Sébastien,

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 BETTERAVE	13,00 €
Fumée, rôtie, en pickles & jus de betterave au vieux balsamique <i>Beetroots variations</i>	
LES RAVIOLES DE COCHON	15,00 €
Joues et travers confits en ravioles & bouillon thaï <i>Ravioli of pork cheeks & ribs confit with thaï soup</i>	
LE CEVICHE DE BAR	17,00 €
Pimentos del patron, gel framboise & leche du tigre <i>Seabass ceviche, pimentos del patron, raspberries gelly & leche de tigre</i>	
LE FOIE GRAS	21,00 €
En dôme aux fruits exotiques & pain brioché <i>Duck foie gras dome with exotic fruits & brioche bread</i>	

Les Plats / Mains

22,00 €	LA PINTADE Pastilla de pintade confite, sauce gastrique à l'orange & au romarin <i>Confit Guinea fowl pastilla, orange & rosemary sauce</i>
23,00 €	LE MERLU Le filet rôti en croûte d'aïoli, vitelottes & courgettes <i>Aioli crusted roasted hake fillet, « vitelotte » potatoes & zucchini</i>
27,00 €	LE THON Pavé de thon de Méditerranée, tagliatelles de légumes & chimichurri <i>Mediterranean Tuna steak, vegetable tagliatelle & chimichurri</i>
27,00 €	LE BOEUF Le filet rôti aux morilles et déclinaison de patates douces <i>Beef tenderloin with morels, sweet potatoes variations</i>
32,00 €	LE 1/2 HOMARD Juste snacké, beurre à l'encre de seiche <i>Grilled half lobster & squid ink butter</i>
19,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Déclinaison en textures de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>

Les Desserts

LA FRAISE & LA RHUBARBE	11,00 €
En alliance, pain de Gênes et ganache à la rose <i>Strawberry and rhubarb, Genoa cake and rose ganache</i>	
LE CITRON & LE MIEL	11,00 €
Citron en variations & ganache miel <i>Lemon variations & honey ganache</i>	
LE CHOCOLAT	11,00 €
Tartelette aux amandes, caramel au café & chocolat intense <i>Almond Tartlet, Coffee Caramel & Intense Chocolate</i>	
LA PISTACHE EN TROMPE L'ŒIL	11,00 €
Déclinée et présentée sous sa forme naturelle <i>Pistachio varied and presented in its natural form</i>	
LE CAFÉ GOURMAND	12,00 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
LE CHAMPAGNE GOURMAND	22,00 €
Coupe de champagne et sa farandole de délices <i>Glass of champagne with sweet petits fours</i>	

Le Fromage - Cheese

13,00 €



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 21,00 €
- ◆ Entrée + plat + dessert 27,00 €
- ◆ Plat du jour 17,50 €

Menu Juvénis

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

Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa



18,00 €

LE WRAP AU POULET - *CHICKEN WRAPS*

15,00 €

LE WRAP AU SAUMON - *SALMON WRAPS*

18,00 €

Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade

L'AVE CAESAR

Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César

17,00 €

SALADE FRAICHEUR OCEANE

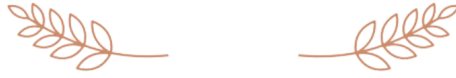
Salade, tomate, saumon fumé, thon snacké & vinaigrette au wasabi

18,00 €

Menu Incipit

36 euros

AMUSE BOUCHE



LA BETTERAVE

Fumée, rôtie, en pickles & jus de betterave au vieux balsamique
Beetroots variations

ou

LES RAVIOLES DE COCHON

Joues et travers confits en ravioles & bouillon thaï
Ravioli of pork cheeks & ribs confit with thaï soup



LA PINTADE

Pastilla de pintade confite, sauce gastrique à l'orange & au romarin
Confit Guinea fowl pastilla, orange & rosemary sauce

ou

LE MERLU

Le filet rôti en croûte d'aïoli, vitelottes & courgettes
Aioli crusted roasted hake fillet, « vitelotte » potatoes & zucchini



DESSERT AU CHOIX

(Fromage  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

46 euros

AMUSE BOUCHE



LE CEVICHE DE BAR

Pimentos del patron, gel framboise & leche du tigre
Seabass ceviche, pimentos del patron, raspberries gelly & leche de tigre

ou

LE FOIE GRAS

En dôme aux fruits exotiques & pain brioché
Duck foie gras dome with exotic fruits & brioche bread



LE THON

Pavé de thon de Méditerranée, tagliatelles de légumes & chimichurri
Mediterranean Tuna steak, vegetable tagliatelle & chimichurri

ou

LE BOEUF

Le filet rôti aux morilles et déclinaison de patates douces
Beef tenderloin with morels, sweet potatoes variations

ou

LE 1/2 HOMARD (suppl. 5,00 €)

Juste snacké, beurre à l'encre de seiche
Grilled half lobster & squid ink butter



DESSERT AU CHOIX

(Fromage  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

72 euros

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



AMUSE BOUCHE

LE CEVICHE DE BAR

Pimentos del patron, gel framboise & leche du tigre
Seabass ceviche, pimentos del patron, raspberries jelly & leche de tigre

LE FOIE GRAS

En dôme aux fruits exotiques & pain brioché
Duck foie gras dome with exotic fruits & brioche bread

LE THON

Pavé de thon de Méditerranée, tagliatelles de légumes & chimichurri
Mediterranean Tuna steak, vegetable tagliatelle & chimichurri

ou

LE 1/2 HOMARD (suppl. 10,00 €)

Juste snacké, beurre à l'encre de seiche
Grilled half lobster & squid ink butter

LE BOEUF

Le filet rôti aux morilles et déclinaison de patates douces
Beef tenderloin with morels, sweet potatoes variations

LE FROMAGE DE CHEZ  Xavier
Meilleur Ouvrier de France

DESSERT AU CHOIX
(Champagne gourmand + 10 €)

