



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

## LE PANAIS

13,00 €

En velouté, rôti, en chips et en émulsion

*Parsnip variations*

## L'ŒUF PARFAIT

15,00 €

Crème de champignons & pickles de trompettes de la mort

*Slow cooked egg, mushroom cream & pickled black trumpets*

## LE POULPE

19,00 €

Poché au chou rouge & sorbet fenouil / orange

*Poached in red cabbage & fennel/orange sorbet*

## LE FOIE GRAS

22,00 €

En terrine, chutney pommes/poire safran & pain brioché pistache safran

*Duck foie gras terrine, apple/pear saffron chutney & saffron pistachio brioche*

# Les Plats / Mains

22,00 €

## LE TERRE & MER

Ballotine de volaille farcie aux gambas & sauce suprême

*Chicken ballotine stuffed with prawns & suprême sauce*

23,00 €

## LE ROUGET

En filets snackés, risotto d'épeautre au citron noir

*Pan seared red mullet fillet, spelt risotto with black lemon*

27,00 €

## LA LOTTE

Pochée, comme une bourride, liée à l'aïoli, mini légumes & tuile à l'encre de seiche

*Provençal monkfish stew with "garlic mayonnaise" & baby vegetables*

27,00 €

## LE FILET DE TAUREAU

Rôti, déclinaison de céleri & sauce gastrique aux raisins

*Roasted bull tenderloin, celeriac variations & grape gastrique sauce*

32,00 €

## LE 1/2 HOMARD

Juste snacké, beurre à l'encre de seiche

*Grilled half lobster & squid ink butter*

19,00 €

## L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Déclinaison en textures de légumes du moment

*Veggie plate in different texture*

# Les Desserts

<b>AUTOUR DE LA FRAMBOISE</b>	12,00 €
En trio avec la verveine & la pistache <i>Around the raspberry in a trio with verbena &amp; pistachio</i>	
<b>LA MIRABELLE</b>	12,00 €
Snackée au vin jaune, bergamote & fève de tonka <i>Seared mirabelle with yellow wine, bergamot &amp; tonka bean</i>	
<b>LA FIGUE</b>	12,00 €
Rôtie, biscuit amandes, ganache chocolat/café & sorbet citron / thé noir <i>Roasted fig, almond biscuit, chocolate/coffee ganache &amp; lemon/black tea sorbet</i>	
<b>LE FROMAGE BLANC &amp; LA QUETSCHÉ</b>	12,00 €
Et sorbet au yaourt à la grecque <i>Cottage cheese &amp; plum with Greek yogurt sorbet</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

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 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

SALADE FRAICHEUR OCÉANE 21,00 €  
Salade, tomates, saumon fumé, poulpe & rouget

# Menu Incipit

36 euros

## AMUSE BOUCHE



### LE PANAIS

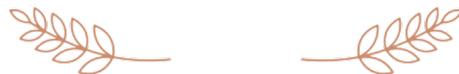
En velouté, rôti, en chips et en émulsion

*Parsnip variations*

ou

### L'ŒUF PARFAIT

Crème de champignons & pickles de trompettes de la mort  
*Slow cooked egg, mushroom cream & pickled black trumpets*



### LE TERRE & MER

Ballotine de volaille farcie aux gambas & sauce suprême

*Chicken ballotine stuffed with prawns & suprême sauce*

ou

### LE ROUGET

En filets snackés, risotto d'épeautre au citron noir

*Pan seared red mullet fillet, spelt risotto with black lemon*

ou

### LE 1/2 HOMARD (suppl. 10,00 €)

Juste snacké, beurre à l'encre de seiche

*Grilled half lobster & squid ink butter*



## DESSERT AU CHOIX

( Fromage  + 3,00 € )

(Champagne gourmand + 10 €)

# Carpe Diem

46 euros

## AMUSE BOUCHE



### LE POULPE

Poché au chou rouge & sorbet fenouil / orange  
*Poached in red cabbage & fennel/orange sorbet*

ou

### LE FOIE GRAS

En terrine, chutney pommes/poire safran & pain brioché pistache safran  
*Duck foie gras terrine, apple/pear saffron chutney & saffron pistachio brioche*



### LA LOTTE

Pochée, comme une bourride, liée à l'aïoli, mini légumes & tuile à l'encre de seiche  
*Provençal monkfish stew with "garlic mayonnaise" & baby vegetables*

ou

### LE FILET DE TAUREAU

Rôti, déclinaison de céleri & sauce gastrique aux raisins  
*Roasted bull tenderloin, celeriac variations & grape gastrique sauce*

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 POULPE

Poché au chou rouge & sorbet fenouil / orange  
*Poached in red cabbage & fennel/orange sorbet*

### LE FOIE GRAS

En terrine, chutney pommes/poire safran & pain brioché pistache safran  
*Duck foie gras terrine, apple/pear saffron chutney & saffron pistachio brioche*

### LA LOTTE

Pochée, comme une bourride, liée à l'aïoli, mini légumes & tuile à l'encre de seiche  
*Provençal monkfish stew with "garlic mayonnaise" & baby vegetables*

ou

### LE 1/2 HOMARD (suppl. 5,00 €)

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

### LE FILET DE TAUREAU

Rôti, déclinaison de céleri & sauce gastrique aux raisins  
*Roasted bull tenderloin, celeriac variations & grape gastrique sauce*

LE FROMAGE DE CHEZ  Meilleur Ouvrier de France

### DESSERT AU CHOIX

*(Champagne gourmand + 10 €)*

