



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 BUTTERNUT	13,00 €
En velouté, confit, en pickles et dés de focaccia <i>Butternut squash variations</i>	
LE CÉLERI & LE HADDOCK	15,00 €
Comme un risotto à la granny smith, cromesquis de haddock, crème de haddock & chorizo <i>Celery risotto with apple, haddock croquettes, haddock & chorizo cream</i>	
LE TARTARE DE THON	19,00 €
Aux agrumes et fruits de la passion fumés, kalamansi & sorbet sésame wasabi <i>Tuna tartare with smoked citrus & passion fruits, kalamansi & sesam/wasabi sorbet</i>	
LE FOIE GRAS	23,00 €
En cylindre enrobé au kaki, marmelade & palet de kaki confit, muffin à la fève de tonka <i>Duck foie gras & persimmon with tonka bean muffin</i>	

Les Plats / Mains

22,00 €	LA JOUE DE COCHON
Confite à l'orientale en croute de granola, petits légumes & semoule <i>Braised pork cheek with Oriental spices in a granola crust, vegetables & couscous</i>	
23,00 €	LE LIEU JAUNE
Rôti, carottes fumées & crémeux de carottes au gingembre, sauce hollandaise <i>Roasted yellow pollock, smoked carrots & carrots cream with ginger, hollandaise sauce</i>	
27,00 €	LES SAINT JACQUES
Snackées, déclinaison de topinambours & jus à la grenade <i>Pan seared scallops with variations of Jerusalem artichoke & pomegranate jus</i>	
27,00 €	LA SOURIS D'AGNEAU
Confite aux senteurs de garrigue & déclinaison de navets <i>Slow cooked lamb shenk & turnips variations</i>	
37,00 €	LES RIS DE VEAU
Sautés aux morilles & marmelade de clémentine <i>Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms & clementine marmalade</i>	
19,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

Les Desserts

LA NOISETTE	12,00 €
En variations dans sa forme naturelle <i>Around the hazelnut in its natural shape</i>	
LE CHOCOLAT	12,00 €
Légèrement relevé au piment, citron vert & menthe <i>Slightly spicy chocolate, mint & lime</i>	
LA POIRE	12,00 €
Pochée, galanga & sésame <i>Poached pear, galanga & sesam</i>	
L'ANANAS	12,00 €
Décliné: rôti & fumé, en compotée et en sorbet <i>Pineapple variations</i>	
LE CAFÉ GOURMAND	12,50 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
LE CHAMPAGNE GOURMAND	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



LE BUTTERNUT

En velouté, confit, en pickles et dés de focaccia

Butternut squash variations

ou

LE CÉLERI & LE HADDOCK

Comme un risotto à la granny smith, cromesquis de haddock, crème de haddock & chorizo

Celery risotto with apple, haddock croquettes, haddock & chorizo cream



LA JOUE DE COCHON

Confite à l'orientale en croute de granola, petits légumes & semoule

Braised pork cheek with Oriental spices in a granola crust, vegetables & couscous

ou

LE LIEU JAUNE

Rôti, carottes fumées & crémeux de carottes au gingembre, sauce hollandaise

Roasted yellow pollock, smoked carrots & carrots cream with ginger, hollandaise sauce

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 14,00 €)

Sautés aux morilles & marmelade de clémentine

Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms & clementine marmalade



DESSERT AU CHOIX

(Fromage  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

47 euros

AMUSE BOUCHE



LE TARTARE DE THON

Aux agrumes et fruits de la passion fumés, kalamansi & sorbet sésame wasabi
Tuna tartare with citrus & passion fruits, kalamansi & sesam/wasabi sorbet

ou

LE FOIE GRAS

En cylindre enrobé au kaki, marmelade & palet de kaki confit, muffin à la fève de tonka
Duck foie gras & persimmon with tonka bean muffin



LES SAINT JACQUES

Snackées, déclinaison de topinambour & jus à la grenade
Pan seared scallops with variations of Jerusalem artichoke & pomegranate jus

ou

LA SOURIS D'AGNEAU

Confite aux senteurs de garrigue & déclinaison de navets
Slow cooked lamb shenk & turnips variations

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9,00 €)

Sautés aux morilles & marmelade de clémentine
Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms & clementine marmalade



DESSERT AU CHOIX

(Fromage  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

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



AMUSE BOUCHE

LE TARTARE DE THON

Aux agrumes et fruits de la passion fumés, kalamansi & sorbet sésame wasabi
Tuna tartare with citrus & passion fruits, kalamansi & sesam/wasabi sorbet

LE FOIE GRAS

En cylindre enrobé au kaki, marmelade & palet de kaki confit, muffin à la fève de tonka
Duck foie gras & persimmon with tonka bean muffin

LES SAINT JACQUES

Snackées, déclinaison de topinambour & jus à la grenade
Pan seared scallops with variations of Jerusalem artichoke & pomegranate jus

L'AGNEAU

En effiloché confit aux senteurs de garrigue & déclinaison de navets
Slow cooked lamb & turnips variations

Ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9,00 €)

Sautés aux morilles & marmelade de clémentine
Sautéed veal sweetbread with morel mushrooms & clementine marmalade

LE FROMAGE DE CHEZ  Meilleur Ouvrier de France

DESSERT AU CHOIX
(Champagne gourmand + 10 €)

