



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 FLEUR DE COURGETTE	15,00 €
Fleur de courgette en tempura, sauce tartare aux condiments & yaourt <i>Tempura zucchini flower, yoghurt tartare sauce with pickled condiments</i>	
LE LAPIN	17,00 €
Râble de lapin farci à la tomate confite, estragon & moutarde <i>Rabbit loin stuffed with confit tomato, tarragon & mustard</i>	
LE POULPE	21,00 €
Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos <i>Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo</i>	
LE FOIE GRAS	23,00 €
Foie gras basse température, abricot & amande amère <i>Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond</i>	

Les Plats / Mains

23,00 €	LE THON
Thon snacké, variations de courgettes, riz vénéré & chimichurri <i>Seared tuna, zucchini variations, venere rice & chimichurri</i>	
23,00 €	LA PLUMA DE COCHON
Pluma braisée, aubergine fumée, pomme ratte & sauce saté <i>Braised pork pluma, smoked eggplant, ratte potato & satay sauce</i>	
27,00 €	LA DORADE
Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka <i>Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean</i>	
27,00 €	LE CARRÉ D'AGNEAU
Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau <i>Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus</i>	
34,00 €	LE TURBOT
Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata <i>Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter</i>	
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures subtiles de legumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

Les Desserts / Desserts

LA PÊCHE & LA LAVANDE 12,00 €

Pêche pochée à la verveine, lavande, thé noir & kadaïf croustillant
Verbena-poached peach, lavender, black tea & crispy kadaïf

LA FRAISE & LA RICOTTA 12,00 €

Fraises en textures, ricotta au basilic & citron confit
Strawberries in textures, basil ricotta & preserved lemon

LA FRAMBOISE & LE FENOUIL 12,00 €

Framboise, fenouil, pistache & notes de saké
Raspberry, fennel, pistachio & hints of sake

LA POIRE & LE GORGONZOLA  12,00 €

Poire pochée en tarte amandine, gorgonzola & textures
Poached pear, almond tart, gorgonzola & textures

LE CAFÉ GOURMAND 12,50 €

Café ou thé accompagné de ses notes sucrées
Coffee or tea with sweet petits fours

LE CHAMPAGNE GOURMAND 22,50 €

Coupe de champagne et sa farandole de délices
Glass of champagne with sweet petits fours

Sur le pouce

LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez  19,00 €
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa (porc)

LE WRAP AU POULET - *CHICKEN WRAP* 17,00 €

LE WRAP AU SAUMON - *SALMON WRAP* 19,00 €

Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade

L'AVE CAESAR 18,00 €
Salade, aiguillettes de poulet pané, coppa (porc), tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce césar

Menu Incipit

37 euros

AMUSE BOUCHE



LA FLEUR DE COURGETTE

Fleur de courgette en tempura, sauce tartare aux condiments & yaourt
Tempura zucchini flower, yoghurt tartare sauce with pickled condiments

ou

LE LAPIN

Râble de lapin farci à la tomate confite, estragon & moutarde
Rabbit loin stuffed with confit tomato, tarragon & mustard



LE THON

Thon snacké, variations de courgettes, riz vénéré & chimichurri
Seared tuna, zucchini variations, venere rice & chimichurri

ou

LA PLUMA DE COCHON

Pluma braisée, aubergine fumée, pomme ratte & sauce saté
Braised pork pluma, smoked eggplant, ratte potato & satay sauce

ou

LE TURBOT (suppl. 10 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata
Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

47 euros

AMUSE BOUCHE



LE POULPE

Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos

Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo

ou

LE FOIE GRAS

Foie gras basse température, abricot & amande amère

Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond



LA DORADE

Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka

Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean

ou

LE CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau

Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus

ou

LE TURBOT (suppl. 6 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata

Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

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



AMUSE BOUCHE

LE POULPE

Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos
Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo

LE FOIE GRAS

Foie gras basse température, abricot & amande amère
Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond

LA DORADE

Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka
Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean

ou

LE TURBOT (suppl. 6 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata
Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter

LE CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau
Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus

LE FROMAGE DE CHEZ



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

