



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

L' ARTICHAUT	13,00 €
En barigoule, en gel et en émulsion <i>Artichoke variations</i>	
LE CABILLAUD	15,00 €
En gravlax à la betterave & vodka, avocat & blinis frais <i>Cod gravlax with beetroots & vodka, avocado & blinis</i>	
LES ASPERGES	17,00 €
Verte et violette d'Aquitaine, morille farcie et jaunes d'œuf en textures <i>Asparagus duo : green & purple, morels and confit egg yolk</i>	
LE FOIE GRAS	21,00 €
Pressé en terrine, pain d'épice et amarens <i>Foie gras terrine, with ginger bread & amarena cherries</i>	

Les Plats / Mains

22,00 €	LE COCHON
Le mignon du Pays Basque « Manex », carottes en déclinaison & jus à la réglisse <i>« Manex » pork tenderloin, variations of carrots & licorice sauce</i>	
23,00 €	LES SEICHES
Juste snackés, cromesquis de risotto au chorizo, fine ratatouille au vieux Parmesan <i>Pan seared cuttlefish, chorizo risotto cromequis & ratatouille with aged Parmesan</i>	
27,00 €	LA LOTTE
En ballotine, farcie aux fèves, petits pois & fumet safrané <i>Monkfish ballotine, stuffed with broad beans, green peas & saffron broth</i>	
27,00 €	LE PIGEONNEAU
La cuisse confite, le salmis servi rosé, tartine d'abats & jus corsé <i>Squab : Confit leg & roasted breast</i>	
32,00 €	LE FOIE GRAS
Servi poêlé & sauce gastrique au Champagne <i>Pan seared foie gras, Champagne sauce</i>	
19,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

Les Desserts

LA FRAISE & L'OLIVE NOIRE	11,00 €
En déclinaison & espuma à la fleur d'oranger <i>Strawberry & olive with orange blossom espuma</i>	
LE PAVLOVA	11,00 €
Aux fruits de la passion & sésame noir <i>Pavlova with passion fruits & black sesame</i>	
LE CHOCOLAT	11,00 €
En rencontre avec l'oseille <i>Chocolate & sorrel delight</i>	
LE DULCE & L'AIL NOIR	11,00 €
En alliance, mousse yuzu et biscuit sans gluten <i>Dulce & black garlic, yuzu mousse glutenfree biscuit</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 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

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, gravlax de cabillaud, & vinaigrette au wasabi

18,00 €

Menu Incipit

36 euros

AMUSE BOUCHE



L' ARTICHAUT

En barigoule, en gel et en émulsion

Artichoke variations

ou

LE CABILLAUD

En gravlax à la betterave & vodka, avocat & blinis frais

Cod gravlax with beetroots & vodka, avocado & blinis



LE COCHON

Le mignon du Pays Basque « Manex », carottes en déclinaison & jus à la réglisse

« Manex » pork tenderloin, variations of carrots & licorice sauce

ou

LES SEICHES

Juste snackés, cromesquis de risotto au chorizo, fine ratatouille au vieux Parmesan

Pan seared cuttlefish, chorizo risotto cromequis & ratatouille with aged Parmesan



DESSERT AU CHOIX

(Fromage  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

46 euros

AMUSE BOUCHE



LES ASPERGES

Verte et violette d'Aquitaine, morille farcie et jaunes d'œuf en textures
Asparagus duo : green & purple, morels and confit egg yolk

ou

LE FOIE GRAS

Pressé en terrine, pain d'épice et amarenas
Foie gras terrine, with ginger bread & amarena cherries



LA LOTTE

En ballotine, farcie aux fèves, petits pois & fumet safrané
Monkfish ballotine, stuffed with broad beans, green peas & saffron broth

ou

LE PIGEONNEAU

La cuisse confite, le salmis servi rosé, tartine d'abats & jus corsé
Squab : Confit leg & roasted breast

ou

LE FOIE GRAS (suppl. 5,00 €)

Servi poêlé & sauce gastrique au Champagne
Pan seared foie gras, Champagne sauce



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

LES ASPERGES

Verte et violette d'Aquitaine, morille farcie et jaunes d'œuf en textures
Asparagus duo : green & purple, morels and confit egg yolk

LE FOIE GRAS

Pressé en terrine, pain d'épice et amarenas
Foie gras terrine, with ginger bread & amarena cherries

LA LOTTE

En ballotine, farcie aux fèves, petits pois & fumet safrané
Monkfish ballotine, stuffed with broad beans, green peas & saffron broth

LE PIGEONNEAU

La cuisse confite, le salmis servi rosé, tartine d'abats & jus corsé
Squab : Confit leg & roasted breast

Ou

LE FOIE GRAS (suppl. 5,00 €)

Servi poêlé & sauce gastrique au Champagne
Pan seared foie gras, Champagne sauce

LE FROMAGE DE CHEZ 
Meilleur Ouvrier de France

DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

