



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 TOMATE MOZZARELLA	13,00 €
En trompe l'œil, sorbet de tomate verte au basilic <i>Tomato & Mozzarella delight</i>	
L'ŒUF MOLLET	15,00 €
Pané, velouté glacé au parmesan, haddock et câpres frits <i>Breaded soft boiled egg, parmiggiano cold cream, haddock & fried caper</i>	
LE RISOTTO DE MOULES DE BOUCHOT	17,00 €
Et variations de fenouil <i>Mussel risotto & fenel</i>	
LE FOIE GRAS	21,00 €
En terrine, déclinaison de nectarine & pain brioché pistache et noix <i>Duck foie gras terrine, nectarine & brioche bread with walnut and pistachio</i>	

Les Plats / Mains

22,00 €	LA POITRINE DE CANARD Rôtie aux fruits du verger & sauce vierge <i>Roasted duck breast with seasonal fruits & "sauce vierge"</i>
23,00 €	LES GAMBAS Quinoa & sauce coco, curry rouge et gingembre <i>King prawns, quinoa & curry-coco-ginger sauce</i>
27,00 €	LE MAIGRE DE CORSE Fumé par nos soins & beurre blanc à la liqueur de myrte <i>Homemade smoked Corsican croaker & beurre blanc with myrtle liqueur</i>
27,00 €	LA PICANHA DE VEAU Fricassée de girolles d'été, caponata & cromesquis d'aubergine <i>Veal picanha, summer chanterelle fricassée, caponata, and eggplant cromesquis</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

LÎLE FLOTTANTE	11,00 €
A la mûre, crème anglaise au sureau <i>Blackberry île flottante with elderflower crème anglaise</i>	
L'ABRICOT	11,00 €
Rôti au miel, ganache fleur d'oranger & crémeux à l'amande <i>Roasted apricot with honey, orange blossom ganache & almond cream</i>	
LE CHOCOLAT, LE YUZU ET LE CARMEL	11,00 €
En variations de mousse <i>Chocolate, yuzu & caramel in mousse variations</i>	
LE PARFAIT AU CITRON VERT	11,00 €
Glacé, inspiration framboise & sponge cake à l'estragon <i>Frozen lime parfait with raspberry inspiration and tarragon sponge cake</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 CARPACCIO DE BOEUF
Burrata, pesto au basilic et copeaux de parmesan | 18,00 € |
| LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez 
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa | 18,00 € |
| LE WRAP AU POULET - CHICKEN WRAP | 15,00 € |
| LE WRAP AU SAUMON - SALMON WRAP | 18,00 € |
| <i>Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade</i> | |
| L'AVE CAESAR
Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César | 17,00 € |
| SALADE FRAICHEUR
Salade, tomates confites, feta, légumes et fruits du soleil | 16,00 € |

Menu Incipit

36 euros

AMUSE BOUCHE



LA TOMATE MOZZARELLA

En trompe l'œil, sorbet de tomate verte au basilic

Tomato & Mozzarella delight

ou

L'ŒUF MOLLET

Pané, velouté glacé au parmesan, haddock et câpres frits

Breaded soft boiled egg, parmiggiano cold cream, haddock & fried caper



LA POITRINE DE CANARD

Rôtie aux fruits du verger & sauce vierge

Roasted duck breast with seasonal fruits & "sauce vierge"

ou

LES GAMBAS

Quinoa & sauce coco, curry rouge et gingembre

King prawns, quinoa & curry-coco-ginger sauce

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 RISOTTO DE MOULES DE BOUCHOT

Et variations de fenouil

Mussel risotto & fenel

ou

LE FOIE GRAS

En terrine, déclinaison de nectarine & pain brioché pistache et noix

Duck foie gras terrine, nectarine & brioche bread with walnut and pistachio



LE MAIGRE DE CORSE

Fumé par nos soins & beurre blanc à la liqueur de myrte

Homemade smoked Corsican croaker & beurre blanc with myrtle liqueur

ou

LA PICANHA DE VEAU

Fricassée de girolles d'été, caponata & cromesquis d'aubergine

Veal picanha, summer chanterelle fricassee, caponata, and eggplant cromesquis

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 RISOTTO DE MOULES DE BOUCHOT

Et variations de fenouil

Mussel risotto & fenel

LE FOIE GRAS

En terrine, déclinaison de nectarine & pain brioché pistache et noix

Duck foie gras terrine, nectarine & brioche bread with walnut and pistachio

LE MAIGRE DE CORSE

Fumé par nos soins & beurre blanc à la liqueur de myrte

Homemade smoked Corsican croaker & beurre blanc with myrtle liqueur

Ou

LE 1/2 HOMARD (suppl. 10,00 €)

Juste snacké, beurre à l'encre de seiche

Grilled half lobster & squid ink butter

LA PICANHA DE VEAU

Fricassée de girolles d'été, caponata & cromesquis d'aubergine

Veal picanha, summer chanterelle fricassée, caponata, and eggplant cromesquis

LE FROMAGE DE CHEZ  **Xavier**
Meilleur Ouvrier de France

DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

