



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

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

# Les Plats / Mains

22,00 €	<b>LA POITRINE DE CANARD</b> Rôtie aux fruits du verger & sauce vierge <i>Roasted duck breast with seasonal fruits &amp; "sauce vierge"</i>
23,00 €	<b>LES GAMBAS</b> Quinoa & sauce coco, curry rouge et gingembre <i>King prawns, quinoa &amp; curry-coco-ginger sauce</i>
27,00 €	<b>LE MAIGRE DE CORSE</b> Fumé par nos soins & beurre blanc à la liqueur de myrte <i>Homemade smoked Corsican croaker &amp; beurre blanc with myrtle liqueur</i>
27,00 €	<b>LA PICANHA DE VEAU</b> Fricassée de girolles d'été, caponata & cromesquis d'aubergine <i>Veal picanha, summer chanterelle fricassee, caponata, and eggplant cromesquis</i>
32,00 €	<b>LE 1/2 HOMARD</b> Juste snacké, beurre à l'encre de seiche <i>Grilled half lobster &amp; squid ink butter</i>
19,00 €	<b>L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> Déclinaison en textures de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>

# Les Desserts

<b>LÎLE FLOTTANTE</b>	11,00 €
A la mûre, crème anglaise au sureau <i>Blackberry île flottante with elderflower crème anglaise</i>	
<b>L'ABRICOT</b>	11,00 €
Rôti au miel, ganache fleur d'oranger & crémeux à l'amande <i>Roasted apricot with honey, orange blossom ganache &amp; almond cream</i>	
<b>LE CHOCOLAT, LE YUZU ET LE CARMEL</b>	11,00 €
En variations de mousse <i>Chocolate, yuzu &amp; caramel in mousse variations</i>	
<b>LE PARFAIT AU CITRON VERT</b>	11,00 €
Glacé, inspiration framboise & sponge cake à l'estragon <i>Frozen lime parfait with raspberry inspiration and tarragon sponge cake</i>	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	12,00 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
<b>LE CHAMPAGNE GOURMAND</b>	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

- |   |         |
|---|---------|
| <b>LE CARPACCIO DE BOEUF</b><br>Burrata, pesto au basilic et copeaux de parmesan  | 18,00 € |
| <b>LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez</b> <br>Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa | 18,00 € |
| <b>LE WRAP AU POULET - CHICKEN WRAP</b>   | 15,00 € |
| <b>LE WRAP AU SAUMON - SALMON WRAP</b>  | 18,00 € |
| <i>Nos wraps &amp; burgers sont accompagnés de frites &amp; salade</i>  |         |
| <b>L'AVE CAESAR</b><br>Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César   | 17,00 € |
| <b>SALADE FRAICHEUR</b><br>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  Méilleur Ouvrier de France

### DESSERT AU CHOIX

*(Champagne gourmand + 10 €)*

