

SERVICE TRAITEUR



L'Atelier des Cousins vous propose également pour tous vos évènements **son service traiteur sur-mesure**. Nous mettons à votre disposition notre savoir-faire et notre créativité pour que vos réceptions soient uniques et inoubliables.

N'hésitez pas à nous consulter pour plus d'informations ou rendez-vous sur www.latelier-des-cousins.fr



L'Atelier des cousins est ouvert tous les jours
de 8h à 01h du matin

www.latelier-des-cousins.fr
latelierdescousins@gmail.com

05 46 56 18 68

**Carte
du restaurant**



À PARTAGER	
Planchette d'acras et calamars, sauce tartare	15
Planchette de charcuterie et fromage	15
Couteaux gratinés en persillade	15

LES FRUITS DE MER	
6 huîtres des Boucholeurs	12
12 huîtres des Boucholeurs	21
Crevettes et bulots	10
8 langoustines	12
12 langoustines	15
Plateau de l'atelier (tarif par personne)	30
4 huîtres, 5 langoustines, 6 crevettes, bulots, 1/2 tourteau, mayonnaise, beurre, vinaigre échalotes, citron	
Plateau lobster (tarif par personne)	48
4 huîtres, 5 langoustines, 6 crevettes, bulots, 1/2 homard, mayonnaise, beurre, vinaigre échalotes, citron	

Consultez notre ardoise pour découvrir les arrivages du jour

MENU	
Entrée + plat ou plat + dessert : 24,90€	
Entrée + plat + dessert : 28,90€	
Une entrée au choix :	
Saumon Gravlax maison, aromatisé à la Vodka et servi avec une sauce Tzatziki	
Tarte tatin d'oignons confits au chèvre et parmesan	
Un plat au choix :	
Magret de canard servi avec des pommes de terre grenailles et une sauce aux épices douces	
Blanquette de seiche à l'ancienne aux petits légumes	
Un dessert au choix :	
Assiette de fromages	
Délice du chef au chocolat	

MENU MOUSSAILLON	
Steak haché et frites maison ou poisson du jour	
Glaces 2 boules	

Prix TTC en euros. Service compris

À LA CARTE

ENTRÉES

Salade César

Salade, poulet, parmesan, croûtons, sauce césar

Taille L : 11Taille XL : 16

Saumon Gravlax maison

Aromatisé à la Vodka et servi avec une sauce Tzatziki

10

Tataki de thon maison

Servi avec une sauce Thaï, cacahuètes et coriandre

12

Tarte tatin d'oignons confits au chèvre et parmesan

10

Terrine de foie gras

Chutney de mangue

14

PLATS

Tartare de boeuf aux aromates

Servi avec des frites maison

17

Tartare de saumon frais

Servi avec des frites maison

21

Blanquette de seiche à l'ancienne

Servie avec des petits légumes

21

Burger des Cousins

Pain artisanal, haché de boeuf 180 g, tomate, compotée d'oignons, comté, savora, coppa, frites

19

Entrecôte maturée 300g

Servie avec des frites maison et de la sauce béarnaise

23

Magret de canard entier

Servi avec des pommes de terre grenailles et une sauce aux épices douces

21

Poisson du jour selon arrivage

Demandez conseil à nos serveurs

DESSERTS

Assiette de fromages

9

Pavlova aux fruits rouges

9

Délice du chef au chocolat

9

Café gourmand du moment

9

GLACES

Café ou Chocolat Liégeois

Glace au café (ou chocolat) et à la vanille, café (ou chocolat boisson), chantilly

8

After Eight

Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly

9

Coupe de l'Atelier

Sorbet passion, mangue, coco, Soho, chantilly

9

Dame blanche

Glace vanille, chocolat fondu, chantilly, amandes effilées

8

Gourmandise des Cousins

Glace caramel, coulis caramel fleur de sel, noisettes, chantilly et amandes effilées

9

Mojito glacé

9

Consultez notre ardoise pour découvrir tous nos parfums de sorbets et crèmes glacées.

Nos plats sont servis avec des frites maison mais il est possible de les remplacer par une tarte fine aux légumes ou de la salade