

# L'ÂTRE



## Le mot des chefs

Soucieux de garnir nos assiettes avec les meilleurs produits de nos filières locales, nous nous attachons, au quotidien, à dénicher nos producteurs locaux respectueux de leur environnement et de la qualité de leurs produits qui font la réputation et la fierté de notre région.

Nous prêtons une attention particulière à sélectionner des produits frais et de saison. En conséquence certains plats ne peuvent être disponibles toute l'année.

Parce que la cuisine d'un restaurant doit sans cesse évoluer et se réinventer pour surprendre vos papilles, nous vous invitons à découvrir nos nouvelles suggestions et nos nouvelles formules. Pour ceux d'entre vous qui ont l'âme moins aventurière, des plats plus traditionnels restent toujours disponibles.

Toute l'équipe de L'Âtre vous souhaite de passer un bon repas.

# NOS BOISSONS

## Apéritifs

|                     |    |
|---------------------|----|
| Vin au verre 12 cl  | 3€ |
| Cocktail de l'âtre  | 4€ |
| Bière pression 1664 | 3€ |
| Bière bouteille     | 3€ |
| Ricard              | 3€ |
| Baby 2cl            | 3€ |
| Whisky 4cl          | 5€ |

Alcool: Get 27,  
vodka, gin, rhum 4cl 5€

Kir cassis ou pêche 4€

Piña colada ou  
mojito 8€

Vins cuits: 4€

*Lillet blanc, Porto,  
Martini blanc ou  
rouge*

## Digestifs

|                      |    |
|----------------------|----|
| Armagnac VSOP        | 7€ |
| Rhum vieux           | 6€ |
| Manzana              | 4€ |
| Champagne à la coupe | 8€ |

## Softs

Jus de fruits 33cl 3€

Sodas: 3€

Coca cola, Coca zero,  
Shwepps, Orangina,  
Perrier

Eau minérale 50cl 3€

Eau minérale 1L 5€

San Pellegrino 50cl 4€

San Pellegrino 1 L 5€

# MENU DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Formule:

Entrée + plat + dessert 16€

Entrée + plat

ou

Plat + dessert 13€

Plat du jour 10€





## Menu de l'âtre 20 €

Salade gasconne 

  
Faux filet grillé avec purée de  
pommes de terre et panais



  
Tarte tatin pommes pruneaux  
et sa boule de glace vanille 



## MENU DES POUSSINS 10€

Salade composée  
ou  
Assiette de charcuterie

*Boisson sans  
alcool au choix  
inclue*

  
Omelette aux légumes et fromage   
ou  
Suggestion de viande grillée et sa garniture

  
Glace ou dessert du jour



## Menu le fol'âtre 25€

Tartare de poissons 

ou

Salade de poulet mariné



Poisson du marché et tagliatelles fraîches  

ou

Bavette d'ailoyau grillée avec frites maison et salade



Dessert du moment

ou

Coupe de glace trois boules

## Menu le bell'âtre 32€

Foie gras mi-cuit   

ou

Saumon à la suédoise     



Entrecôte grillée avec son fagot de haricots verts  
lardé et pommes grenailles

ou

Dos de merlu accompagné d'un écrasé de  
pommes de terre et patates douces au combava  
et sa sauce « chien » créole













Dessert au choix à la carte










*Hors desserts alcoolisés (supplément 2€)*

# A LA CARTE

## Les entrées


- Salade d'endives  10€
- Ardoise de charcuterie et pain tomaté à l'ail  12€
- Tartare de daurade  14€
- Assiette de foie gras, pain d'épices maison et confiture d'échalotes    16€
- Saumon à la suédoise, blinis et sauce à l'aneth     14€

## Les poissons

- Papillote de cabillaud à la mangue et riz thaï sauce coco curry   20€
- Filet de poisson du marché avec embeurré de choux et quinoa gourmand   16€
- Dos de merlu et son écrasé de pommes de terre et patates douces au combava, sauce « chien » créole   17€
- Gambas flambées au whisky et sauce basque tagliatelles sauce poivron chorizo    21€


# A LA CARTE


## Les viandes

Magret de canard sauce au poivre vert et son gratin dauphinois  **20€**

Côte d'agneau et haricots lingots **17€**

Brochettes de poulet mariné aux agrumes avec riz aux petits légumes **16€**

Ribs de porc galette de légumes de saison et purée de pomme de terre vanille  **16€**

Pièce de bœuf avec fagot de haricots verts lardé et pommes de terre grenailles : 

Entrecôte **20€**

Côte de bœuf 1 personne **28€**

Côte de bœuf 2 personnes **54€**

Les sauces pour les pièces de bœuf : poivre, échalotes, béarnaise, roquefort et tartare

# A LA CARTE

## Les desserts

- Assiette 3 fromages AOC au choix  8€
- Tiramisu du moment  6€
- Brioche perdue aux pommes    6€
- Millefeuille de gavottes praliné ou chocolat  
    6€
- Panna cotta mûres et sablés     7€
- LES COUPES GLACEES :
- Glace ou sorbet 3 boules au choix 5€
- Dame blanche (trois boules vanille, chocolat  
chaud et chantilly)   6€
- Coupe colonel (trois boules sorbet citron et  
vodka 4cl) 7€

# Liste et numérotations des produits allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3 Œufs et produits à base d'œufs.
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachides.
- 6 Soja et produits à base de soja.
- 7 Lait et produit à base de lait.
- 8 Fruits à coque.
- 9 Céleri et produits à base de céleri.
- X Moutarde et produits à base de moutarde.
- Y Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Z Anhydride sulfureux et sulfites.
- A Lupin et produits à base de lupin.
- B Mollusques et produits à base de mollusques.