

ATLAS

Table de caractère

MENU



BON-SECOURS
PLACE JEAN ABSIL 9

À PARTAGER

ASSIETTE NACHOS

SAUCE CHEDDAR, GUACAMOLE ACIDULÉ, PICKLES DE LÉGUMES, CREAM CHEESE

7 €

PLANCHE

SAUCISSON, FROMAGE

10 €

PLANCHE APÉRITIVE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE, FROMAGE ET GOURMANDISES DU CHEF (2P)

20 €

PLANCHE APÉRITIVE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE, FROMAGE ET GOURMANDISES DU CHEF (4P)

32 €

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX

CITRON, HIBISCUS ET SON DASHI

19 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

PRÉPARÉ PAR LE CHEF

18 €

BRIOCHE À L'EFFILOCHÉ DE VOLAILLE

SAUCE 5 BAIES

17 €

ŒUF PARFAIT FAÇON WELSH

(OPTION VÉGÉ DISPONIBLE)

CHIPS DE GUANCIALE

16 €

BRIOCHE, BETTERAVE ET GORGONZOLA

MAYONNAISE À LA FRAMBOISE

16 €

ENTRÉE DU JOUR

CRÉATION DU CHEF

15 €



PLATS

| | |
|---|-------------|
| JOUE DE PORC À LA PAIX DIEU POÊLÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMME DE TERRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE | 24 € |
| CÔTE DE PORC FERMIÈRE SAUCE CHORIZO, RIZ AUX LÉGUMES | 29 € |
| FILET DE VOLAILLE DE LICQUES DÉCLINAISON DE SAUCE CHAMPIGNONS/FRITES | 23 € |
| POISSON DE LA CRIÉE ET RIGATONI CRÈME DE COURGE À LA CARDAMOME, COURGES | 25 € |
| CRÈME DE COURGE À LA CARDAMOME  LÉGUMES, NOISETTES | 20 € |
| FILET DE LIEU NOIR DÉCLINAISSONS DE POIREAUX/RICARD | 22 € |
| PLAT DU JOUR CRÉATION DU CHEF | 20 € |

VIANDES

| | |
|---|--------------------|
| NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTIN (+-300GR) FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE | 44 € |
| PAVÉ DE BŒUF (+-200GR/+400GR) FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE | 24 € / 34 € |
| ONGLET DE BŒUF (+-200GR) FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE | 26 € |
| SAUCE AU CHOIX POUR LA VIANDE : | |
| CHAMPIGNONS | |
| CHORIZO | |
| ROQUEFORT | |
| BÉARNAISE | |

DESSERTS

| | |
|--------------------------------|---------|
| DAME BLANCHE | 9€ |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE | 9,5€ |
| ASSIETTE DE FROMAGES | 15€ |
| DUO CHOCOLAT/CACAHUËTES | 12€ |
| CHEESE CAKE AUX POMMES CARAMEL | 11€ |
| CAFÉ OU IRISH GOURMAND | 12€/16€ |

MENU ENFANT

2 SERVICES - 19€

PLAT ET DESSERT

PLATS

FILET DE VOLAILLE DE LICQUES CHAMPIGNONS
FRITES ET LÉGUMES

POISSON DU JOUR
FRITES ET LÉGUMES

DESSERTS

MINI DAME BLANCHE
GLACE VANILLE, CHOCOLAT ET CHANTILLY

AUTOUR DU CHOCOLAT
DESSERT DU CHEF

MENU

3 SERVICES - 42,5€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

2 SERVICES - 32,5€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX

CITRON, HIBISCUS ET SON DASHI

BRIOCHE À L'EFFILOCHÉ DE VOLAILLE

SAUCE 5 BAIES

ŒUF PARFAIT FAÇON WELSH (OPTION VÉGÉ DISPONIBLE)

CHIPS DE GUANCIALE

BRIOCHE, BETTERAVE ET GORGONZOLA

MAYONNAISE À LA FRAMBOISE

ENTRÉE DU JOUR

CRÉATION DU CHEF

PLATS

JOUE DE PORC À LA PAIX DIEU

POÊLÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMME DE TERRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE

FILET DE VOLAILLE DE LICQUES

DÉCLINAISON DE SAUCE CHAMPIGNONS/FRITES

CRÈME DE COURGE À LA CARDAMOME 

LÉGUMES, NOISETTES

FILET DE LIEU NOIR

DÉCLINAISONS DE POIREAUX/RICARD

PAVÉ DE BŒUF (+-200GR)

CHAMPIGNONS - ROQUEFORT - BÉARNAISE - CHORIZO

FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE

PLAT DU JOUR

CRÉATION DU CHEF

DESSERTS

DAME BLANCHE

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

ASSIETTE DE FROMAGES

DUO CHOCOLAT/CACAHUÈTE

CHEESE CAKE AUX POMMES CARAMEL



BOISSONS

BIÈRES AU FÛT

15CL / 25CL / 33CL / 50CL

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| PAIX DIEU TRIPLE | 2,5€ / 3,9€ / 5,1€ / 7,6€ |
| PAIX DIEU NOVA | 2,1€ / 3,4€ / 4,5€ / 6,8€ |
| BON SECOURS PRESTIGE | 2,3€ / 3,7€ / 4,9€ / 7,4€ |
| BON SECOURS TRADITION | 2,3€ / 3,7€ / 4,9€ / 7,4€ |
| BON SECOURS MYRTILLE | 2,3€ / 3,7€ / 4,9€ / 7,4€ |
| BON SECOURS NOËL | 2,3€ / 3,7€ / 4,9€ / 7,4€ |
| STUUT ALOHA IPA | 2,1€ / 3,4€ / 4,5€ / 6,8€ |
| STUUT JUICY DOLLY | 2,1€ / 3,4€ / 4,5€ / 6,8€ |
| STUUT ÉPHÉMÈRE | 2,1€ / 3,4€ / 4,5€ / 6,8€ |

PLATEAU DÉGUSTATION

15CL

| | |
|----------------------------------|----|
| SÉLECTION DU MOMENT (4 GALOPINS) | 8€ |
|----------------------------------|----|

APÉRITIFS

| | |
|-------------------------------------|-----|
| COCKTAIL MAISON «LE GÉANT» | 11€ |
| AMER LABIAU | 7€ |
| AMER LABIAU BIÈRE | 8€ |
| AMER LABIAU VIN BLANC | 8€ |
| MARTINI BLANC/ROUGE | 6€ |
| GIN TONIC DISTILLERIE DU CENTENAIRE | 12€ |
| GIN TONIC BABA AUX FRAISES | 12€ |
| SPRITZ | 9€ |
| CAMPARI ORANGE | 7€ |
| PISANG ORANGE | 7€ |

| | |
|----------------------|------|
| RICARD | 6 € |
| WHISKY COCA | 8 € |
| RHUM COCA | 8 € |
| COUPE DE CHAMPAGNE | 11 € |
| COUPE DE CRÉMANT | 8 € |
| KIR ROYAL | 12 € |
| KIR VIN BLANC | 9 € |
| PORTO BLANC/ROUGE | 6 € |
| PINEAU DES CHARENTES | 6 € |
| SPRITZ SANS ALCOOL | 9 € |
| GIN TONIC 0 % | 10 € |

SOFTS

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| COCA-COLA | 3 € |
| COCA-COLA ZERO | 3 € |
| COCA-COLA CHERRY | 3 € |
| FANTA | 3 € |
| SPRITE | 3 € |
| FUZE TEA PÊCHE | 3 € |
| FUZE TEA SPARKLING LEMON | 3 € |
| ROYAL BLISS AGRUME | 3 € |
| MINUTE MAID JUS D'ORANGE | 3 € |
| MINUTE MAID JUS DE POMME | 3 € |
| MINUTE MAID JUS DE POMME CERISE | 3 € |
| MINUTE MAID JUS DE TOMATE | 3 € |
| EAU PLATE 25CL/50CL/1L | 3 € / 5 € / 7 € |
| EAU PÉTILLANTE 25CL/50CL/1L | 3 € / 5 € / 7 € |
| SUPLÉMENT SIROP : | 0,5 € |
| GRENADINE - MENTHE - CITRON - CASSIS | |

DIGESTIFS

| | |
|---------------------------------------|------|
| WHISKY - MONKEY SHOULDER | 10 € |
| WHISKY - BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE | 15 € |
| RHUM - DIPLOMATICO | 7 € |
| RHUM - DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA | 15 € |
| GIN 130 ANS - AMER LABIAU | 9 € |
| COINTREAU | 7 € |
| GRAND MARIGNAN | 8 € |
| COGNAC | 9 € |
| EAU DE VILLÉE | 9 € |
| AMARETTO | 7 € |
| LIQUEUR DE POIRE CALVADOS | 7 € |
| CALVADOS 8 ANS | 8 € |
| CALVADOS 15 ANS | 12 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-------|
| CAFÉ | 3 € |
| CAPPUCCINO | 3.5 € |
| IRISH COFFEE | 9 € |
| ITALIAN COFFEE | 9 € |
| THÉS : | 4 € |
| MENTHE - EARL GREY - CITRON - FRUIT ROUGE | |



VINS

VINS ROUGES

| | |
|---|------|
| SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE BRUNEAU-DUPUY | 40€ |
| MÂCON-IGÉ ALAIN NORMAND | 50€ |
| BOURGOGNE EPINEUIL DOMAINE DAMPT | 50€ |
| AUXEY-DURESSES 1ER CRU DOMAINE LAFOUGE | 100€ |
| MEDOC CHÂTEAU SIPIAN | 30€ |
| PAUILLAC 5 ^{ÈME} CRUS CLASSÉ 2015 | 481€ |
| CROZES-HERMITAGE DOMAINE MICHELAS SAINT JEMMS | 56€ |
| CÔTE DU RHONE VIGNERONS DE RAUQUEMAURE | 29€ |
| VACQUEYRAS DOMAINE ALAIN IGNACE | 79€ |
| MINERVOIS CHÂTEAU LA GRAVE | 35€ |
| CORBIÈRES BOUTENAC DOMAINE LA BUYSSÉ | 69€ |
| PUGILA PRIMITIVO KERINOS | 32€ |
| VALENCIA VEGAMAR | 35€ |
| 37 ROUGE CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE | 26€ |
| GRÈS DE MONTPELLIER GRÈS DE MONTPELLIER CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE | 47€ |

VINS BLANCS

| | |
|--|------|
| RIESLING DOMAINE SCHOENHEITZ | 45€ |
| SAUVIGNON DOMAINE DES FORGES | 30€ |
| PETIT CHABLIS « VIELLES VIGNES » DOMAINE DAMPT | 55€ |
| RULLY « LA CHAPONNIÈRE » DAVID LEFORT | 90€ |
| CONDRIEU « AUX RUSES » DOMAINE LAFOY | 120€ |
| CHARDONNAY DOMAINE LA GRAVE | 30€ |
| TERRE DI CHIETI « PASSERINA » MENICUCCI | 37€ |
| COLHEITA SELECCIONADA ADEGA DE PEGOES | 32€ |
| 37 BLANC CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGU | 26€ |
| ANJOU EN TERASSE | 32€ |
| COTEAUX DU LAYON MOELLEUX | 28€ |

VINS ROSÉS

| | |
|--|-----|
| COTEAUX DE L'ARDÈCHE LA CAVE DE LABLACHÈRE | 26€ |
|--|-----|

VINS EFFERVESCENTS

| | |
|--|-----|
| CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR MAISON AUGUSTE HUIBAN | 50€ |
| CRÈMANT DE LOIRE DOMAINE DES DEUX VALLÉES | 31€ |

VINS ROUGES AU VERRE

37 ROUGE

CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

6,5 €

GRÈS DE MONTPELLIER

GRÈS DE MONTPELLIER CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

9 €

VINS BLANCS AU VERRE

ANJOU

EN TERRASSE

6,5 €

37 BLANC

CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

6,5 €

COTEAUX DU LAYON

MOELLEUX

7 €

VINS EFFERVESCENTS AU VERRE

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR

MAISON AUGUSTE HUIBAN

10 €

CRÉMANT DE LOIRE

DOMAINE DES DEUX VALLÉES

7 €

