

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

