



MAISON GALLIEN Boulangerie Pâtisserie Langres
 CHARCUTERIE BOUARD Charcuterie Arc en Barrais
 HUILE DU HAUT DU SEC Océan Miel Pierrfontaine
 MUID MONTSAUGEONNAIS Vin Vaux-sous-Aubigny
 EARL CHANT POULE Oeufs Roches-Bettaincourt
 AUJON NOS LÉGUMES Maraîcher Saint-Loup-sur-Aujon
 FERME FAMILIALE GORIOT Producteur de bœuf Boissey
 DOMAINE PELLETIER Vin Coiffy
 DOMAINE DES RUBIS Vin Bugnières
 FROMAGERIE GERMAIN Fromages Vaux-sous-Aubigny

LES BIÈRES	20cl	30cl
PRESSIONS		
Bud	3,60€	5€
Choue blonde	3,60€	5€
Bière du moment	3,60€	5€
Picon	3,90€	5,80€
Panaché	3,60€	5€
BOUTEILLE	33cl	75cl
Choue Blanche	5€	
Choue Brune	5€	
Choue Triple	5€	9€

Les Softs	50cl	75cl
Jus de fruits (25 cl) 3,80€		
Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse		
Classique (33 cl) 3,80€		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Nestea, Perrier, Schweppes, Schweppes agrumes, Diabolo		
Parfums de sirops 3,90€		
Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Cerise, Orgeat, Framboise, Caramel, Pomme		
Eau de l'atelier		
Fondé sur un principe Eco-responsable !	3€	3,90€

Les Boissons Chaudes		
Ristretto	1,90€	Cappuccino 3,60€
Expresso	1,90€	Moccacino 3,90€
Café noisette	1,90€	Chocolat 3,90€
Café Allongé	2,10€	Thé / Tea 3,90€
Double Expresso	2,80€	Infusion 3,90€
Café au lait	2,80€	Irish coffee 5,90€

FROMAGERIE MARCOUX Fromages Andilly-en-Bassigny
 DOMAINE CAMUS RENAUT Vin Coiffy
 DISTILLERIE L'HERBIER Vin Vaux Saulx (Côte-d'Or)
 CASSIS D'ALICE Crème de cassis Isomes
 RUCHER DU PLATEAU Miel Langres
 FROMAGERIE SCHERTENLEIB Fromage Saulxures
 MIKO Glacé Saint-Dizier
 ENTRÉMONT Fromages Langres et Montigny-le-Rei
 LES CONFITURES CARMOTTES Confitures Anrosey
 CAPRICE DES DIEUX Fromagerie Bangrain Iloud
 DISTILLERIE DECORSE Eau de vie Millère
 BRASSERIE DE VAUCLAIR Bière la Choue et Whisky Gley-sur-Aujon
 BRASSERIE LA LINGONNE Bière et whisky Rivière-les-Fosses
 LES GRAINES DE PERCEY LE PETIT Lentilles Cusey
 LE CHAMP DES MILLE PATES Pâtes Cusey
 BRÛLERIE SAINT LOUIS Café Chaumont
 BRÛLERIE DIDEROT Café Langres
 JARDIN DE VAILLANT Maraîchage Vaillant
 FRAICHEUR DU PLATEAU Fruits et Jus Esnoms Au Val
 LES VERGERS DE JEAN-PIERRE Fruits et Jus Esnoms Au Val
 MAISON HENRY Chocolaterie-Pâtisserie Langres
 JARDINS DU BOIS DE L'ENDEUX Maraîchage bio, Truffes Torcenay
 ESCARGOTS DU PLATEAU Escargots Chalançay
 FERME DES QUATRE VENTS Volailles et céréales Saint-Ciergues
 MIEL DAVID GIAQUINTO Miel Les Loges
 GAEC DES TROIS PROVINCES Éleveur et vauort Cusey
 ESPRIT PAYSAN Magasin de producteurs Saints-Geosmes

NOS PARTENAIRES
 ATELIER 52 Publicité et Communication Langres
 AS TAXI Taxi Chalindrey
 HATTERER ELECTRICITÉ Electricien Saints-Geosmes
 ACCROBRANCHE Laiterie Saints-Geosmes
 LES JARDINS DE COCHONS Culture Cochons
 PHILIPPE CHARDON Photographie Langres
 LES CHATS PERCHÉS Laiterie et jeux Langres
 LA TULIPE NOIRE Fleuriste Langres
 MADE IN PAYS DE LANGRES Ass. de producteurs et artisans locaux Langres
 AB3D Impression 3D Langres
 JUM'HÔTEL Hôtel Saints-Geosmes
 HÔTEL DE LA POSTE Hôtel Langres
 HÔTEL DE L'EUROPE Hôtel Langres

Les Apéritifs 3,90€		
Kir (12cl)	Ricard (4cl)	
Rubis de groseilles ou cassis (10cl)	Campari (7cl)	
	Suze (7cl)	
Martini blanc ou rouge (7cl)	Porto blanc	
	ou rouge (7cl)	

Les Champagnes Local	
Coupe (12,5 cl)	8€
Coupe rosé (12,5cl)	9€
Kir Royal (12,5cl)	8,50€
Bouteille (75 cl)	39€
Bouteille rosé (75 cl)	40€

Whisky 6€	Gin / Vodka 6€
Whisky coca	Gin Original
Haute-Marne : Sabinus pur Malt	Gin Esprit d'été
USA Jack Daniel's	Vodka



Les Cocktails 7€

- Mojito** (6 cl de rhum blanc, tranche de citron vert, 2 cl de sirop de sucre de canne, Eau Gazeuse, menthe, 3 cl Pulco Citron)
- New York Sour** (4cl bourbon, 1cl de vin rouge, 2,5 cl de pulco, 1 blanc d'oeuf, 2cl de sirop de sucre de canne)
- Margarita** (5 cl de Tequila, 3 cl de Cointreau, 2 cl de Pulco citron)
- Cointreau Fizz** (4 cl de cointreau, 4 cl de pulco, 2 cl de sirop de sucre de canne, eau pétillante)
- Americano** (2 cl de Martini rouge, 4 cl de Campari, eau pétillante)

Les Mocktails 5€

- Dernier Reffet** (4 cl d'ananas, 4 cl d'orange, 2 cl de sirop de grenadine)
- Virgin Mojito** (12 cl eau gazeuse, 2 cl de sirop de sucre de canne, citron vert tranche, citron tranche, menthe)
- G'soif** (2cl de gingembre, 2cl de pulco, 2cl de banane, limonade)
- Pom'Pom** (2 cl de sirop de caramel, jus de pomme, limonade)



LES VINS

	Verre	Bouteille	Tanin
Lalande de Pomerol	3,50€	20€	●
Montagne Saint-Emilion	3,90€	23€	●
Montsaugéon Pinot Noir	4€	23€	●
Pinot Noir Alsace	4,40€	26€	●
Brouilly	5,50€	30€	●
Monthelie	6,50€	38€	●
Pernand Vergelesses	7€	41€	●

LES VINS BLANC

Uby Manseng	3,50€	21€	●
Montsaugéon Chardonnay	4€	23€	●
Bourgogne Chardonnay	4,20€	25€	●
Saint-Veran	4,20€	24,50€	●
Gewurztraminer	5€	29,50€	●
Saint-Romain	8,20€	49€	●

LES VINS ROSÉ

Uby n°6	3€	18€	●
Côtes de Provence	4,30€	22€	●
Puech	5,90€	35€	●
LES PICHETS	25cl	50cl	
Blanc	4€	8€	
Rouge	4€	8€	
Rosé	4€	8€	

Légende : ● Tanin affirmé ● Tanin Doux ● Fruité ● Tanin fondu ● Sec ● Doux

Les Digestifs

Rhum Diplomatico	5,90€	Baileys	5,90€
Rhum Don Papa	5,90€	Get 27 / 31	5,90€
Poire (Maison Decorse)	5,90€	Cognac XO	8,90€
Mirabelle (Maison Decorse)	5,90€	Armagnac XO	8,90€
Framboise (Maison Decorse)	5,90€	Calvados XO	8,90€

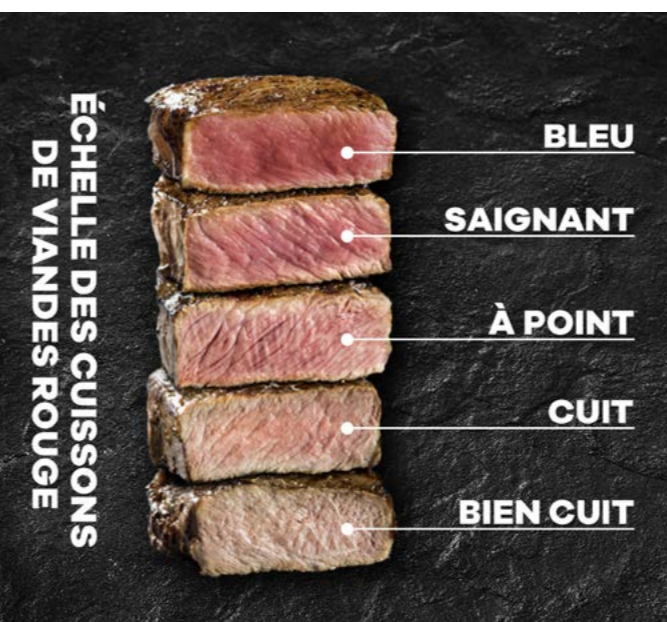


Carte fidélité

Cumulez des points pour bénéficier d'avantages. Profitez aussi d'offres exclusives pour votre anniversaire et d'autres choses à découvrir !
VALABLE DANS LES 3 ETABLISSEMENTS



LE JOURNAL DE L'ATELIER



Les Entrées

- Escargots x 6 9€
- Escargots x 12 15€
- Œufs pochés aux morilles 14€
- Verrine de saumon fumé au Saulxures blanc 13€
- Crème brûlée à la langroise 9€
- Assiette de charcuterie 9€
- Caprice rôti aux truffes 14€
- Os à moelle 9€
- Salade de lentilles et saucisse fumée 8€
- Salade de quinoa au chèvre frais 8€



Les Grillades de l'Atelier

- Filet de poulet 12€
- Saucisse fumée 14€
- Steak haché 12€
- Gibier du moment 14€
- Bavette 17€
- Faux-filet 19€
- Côte de boeuf 30€
- Dos d'églefin 15€
- Filet/pavé de truite 16€
- Gambas géante 29€

N'hésitez pas à accompagner vos grillades
Caprice aux truffes 12€
Langres rôti 5€
Os à moelle 7€



Sauces aux choix
 Froides : Mayo, ketchup, moutarde, aioli, barbecue, cocktail, maitre d'hôtel
 Chaudes : Langres, poivre, beurre blanc, moutarde, échalote
 Sauce supplémentaire 0,50€ / Sauce morilles 1,50€

ÉDITO : NOTRE TERROIR FAIT VOTRE RESTAURANT

Nous avons créé l'Atelier Grill en 2017 avec l'envie de partager nos passions pour la cuisine, la convivialité et notre beau territoire Haut-Marnais.

Nous travaillons avec de nombreux producteurs locaux, notre terroir est riche de bons produits grâce à des producteurs consciencieux qui ont acquis un grand savoir-faire pour certain depuis plusieurs générations. Nous transformons ces produits avec tout le respect que l'on doit à ces femmes et ces hommes qui ont fait le choix de consacrer leurs journées à nous apporter un essentiel, « nous nourrir ». Du maraîcher qui passe plus de 3 mois à faire pousser ses tomates à l'éleveur qui prendra 3 ans pour élever son bœuf en passant par le viticultriceur qui travaillera plusieurs mois avant d'embotellier son vin.

Nous sommes heureux de vous retrouver dans notre établissement, qui nous l'espérons répondra à vos attentes. Que ce soit pour un repas d'affaire, entre amis, en famille, ou juste un passage dans notre belle région, nous ferons le maximum pour que ce moment soit le plus sympathique et agréable possible. Notre équipe jeune et dynamique fera toujours de son mieux malgré les circonstances et les différents aléas que l'on peut rencontrer dans notre domaine. Notre établissement est également fier de participer à la formation de de différents publics qui s'intéresse à notre passionnant métier (apprentis, stagiaires, reconversion...).

Nous comptons sur votre compréhension et votre indulgence si quelques erreurs se glissent pendant le service.

L'expérience s'acquiert avec le temps. Nous vous remercions d'avoir choisi notre restaurant, et vous souhaitons un bon appétit.

Photos non contractuelles. Mangerbouger.fr. L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Création atelier52.fr. Impression Imprimerie de Champagne. © Novembre 2023. RC 83278767500012

Les Boules de l'Atelier 16€

- 🔪 Bœuf
- 🔪 Poulet
- 🔪 Saucisse fumée
- 🌿 Végétarien
- 🔪 Truite
- 🔪 Fondue au Langres

Sauce aux choix :
Langres, poivre, beurre blanc, moutarde, échalote
Sauce supplémentaire 0,50€
Sauce morilles 1,50€

Nos plats sont accompagnés de frites et salade
N'hésitez pas à demander un autre accompagnement (riz, lentilles ou légumes)



Les Grandes Salades

- 🔪 Césair Langroise 15€
(Salade verte, poulet pané, pommes de terre, sauce césair au langres)
- Nordique 18€
(Salade verte, saumon fumé, pomme de terre, gambas, saint-Jacques)
- 🌿 Végétarienne 14€
(Quinoa, boulghour, chevre frais, fruits secs)
- 🔪 Lentilles 14€
(Lentilles, saucisse fumée, carottes, oignons)
- Supplément frites 3€



Venez découvrir l'Atelier Lingon, le restaurant de l'Hôtel de l'Europe à Langres en Haute-Marne.

Les Fromages et les Desserts



- 🔪 Trio de fromages 6€
- 🔪 Fromage blanc sucre 6€
- 🔪 Profiterole 6€
- 🔪 Cookie 6€
- 🔪 Salade de fruits frais 6€
- 🔪 Idéal façon atelier 7€
- 🔪 Moelleux au chocolat 7€
- 🔪 Mousse au chocolat blanc 7€
- 🔪 Poire au four 7€
- 🔪 Pastizzu aux agrumes 7€
- Café gourmand 9€



Les Glaces

- 🔪 Coupe 2 boules 5,50€
- 🔪 Coupe 3 boules 7€
- Café Liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules café, sauce café, Chantilly)
- Choco liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules choco, sauce choco, chantilly)
- Caramel liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules caramel, sauce caramel, chantilly)
- Verger 8€
(1 boule pomme, 1 boule mirabelle, 1 boule poire, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly)
- Belle-Hélène 8€
(1/2 poire poche, 1 boule vanille, 1 boule poire, sauce choco, chantilly)
- Banan'atelier 8€
(Banane, 1 boule vanille, 2 boules bananes, sauce caramel, chantilly)
- Cooki'coupe 8€
(1 boule vanille, 1 boule choco, 1 boule noisette, morceaux de cookies, sauce caramel, chantilly)
- Chaumontaise 8€
(1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule café, morceaux idéal, sauce café, chantilly)
- Iceberg 9€
(3 boules menthe choco, get 27)
- Colonel 9€
(3 boules citron, vodka)
- Coupe Atelier 10€
Composez votre coupe avec 3 boules, sauce au choix, garniture (cookie, idéal, fruits...) et chantilly

Parfums

Sorbets : cassis, framboise, citron, pomme, poire, mirabelle, banane

Glaces : Vanille, chocolat, menthe choco, noisette, caramel, café, violette, fraise, pistache

Les Plateaux

- 🔪 Américain 16€
(Tartare de bœuf préparé, frites, salade)
- Cochon 18€
(Carré de porc basse température mariné façon ribs, frites, salade)
- 🔪 Fermier 16€
(Œufs pochés au langres, charcuterie, pommes de terre, salade)
- 🔪 Gaulois 16€
(Aiguillette de poulet panés, sauce langres, frites, salade)
- Langrois 18€
(Crème brûlée au Langres, charcuterie, frites, salade)
- Terre et mer 39€
(Faux-filet, os à moelle, gambas, frites, salade)

Les Poêlées

- Ris de veau 26€
aux morilles
- Rognon de veau 18€
à la moutarde
- Saint-Jacques 24€
au beurre blanc



Les Tartines

- 🔪 Atelier 16€
(Jambon blanc, pommes de terre, Langres)
 - 🔪 Fumé 16€
(Saucisse fumée, pommes de terre, Morbier)
 - Océane 19€
(Pommes de terre, saumon fumé, saint-jacques, Emmental)
- Nos tartines sont accompagnées de frites et de salade



VIANDE MATURÉE

Rendez-vous en printemps 2023

Scannez le QR Code pour en savoir plus.



VOTRE RESTAURANT VOUS PROPOSE DES PLATS À EMPORTER POUR TOUTE OCCASION !

📞 03 25 90 06 06

Les Menus

Atelier Grill 25€

- 6 escargots
- ou assiette de charcuterie
- dos d'églefin
- ou gibier du moment
- carte des desserts

Sabinus 28€

- crème brûlée au langres
- ou 12 escargots
- filet de truite
- ou bavette
- carte des desserts

3 Jumeaux 31€

- Œufs pochés aux morilles
- ou verrine de saumon fumé
- poêlée de saint Jacques
- ou ris de veau
- carte des desserts

Les P'tiots Menus

uniquement du lundi au vendredi midi

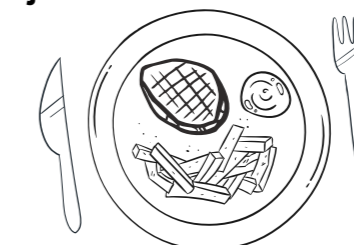
- Plateau express 15€
- Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour
- Renseignez-vous auprès de notre équipe.
- Servi en même temps sur un plateau.
- Plats non échangeables.

- Eco semaine 19,90€
- 1 plat + 1 entrée ou 1 dessert

Astuce : Repérez-vous avec les symboles fourchette et cuillère pour savoir quels plats choisir.

• Menu enfants 7€

- Poulet panés ou steak haché + glace fantaisie + jouet



MARIAGES RÉCEPTIONS ASSOCIATIONS ANNIVERSAIRES ÉVÉNEMENTS

52200 SAINTS-GEOSMES
03 25 90 06 06
www.ateliergrill.fr

Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous le signaler ;)