

# CARTE ÉTÉ 2020

**AG** GRILL  
TELIER  
RESTAURANT  
SAINTS-GEOSMES 52

Nos Essentiels

## Les Boules de l'Atelier

Boeuf Langres  
Boeuf poivre  
Poulet Langres  
Poulet poivre  
Andouillette moutarde  
Chasseur (gibier du moment au vin rouge)  
Végétarien  
Truite

16€



Nos pains farcis font la renommée de notre restaurant.  
Découvrez-les accompagnés de frites  
ou un autre accompagnement sur demande, et de salade.

## NOS SPÉCIALITÉS

# GRILLADES

**VIANDE FRANÇAISE** 

EN PROVENANCE MAJORITAIREMENT DE HAUTE-MARNE À 85%  
SUIVANT ARRIVAGE ET SAISONNALITÉ



 Steak haché façon bouchère	10€
 Pièce du boucher	13€
Côte de boeuf	28€
Faux filet	17€
 Andouillette	14€
 Jambon grillé	10€
 Pavé de Truite	15€
Filet de Sandre	16€

## Nos Entrées

*A partager ou à manger en solo*

6 Escargots du plateau au beurre du Bassigny	9€
12 Escargots du plateau au beurre du Bassigny	12€
Assiette de charcuterie du moment	8€
Crème brûlée à la Langroise	9€
Profiteroles au Chevillon et Saumon fumé	11€
Terrine de foie gras de Canard	15€



## Nos Crocs'



<b>Lingon</b> (Crème fraîche, jambon cru, oignons, Langres)	15€
<b>Caprice</b> (Crème fraîche, poulet, Caprice des Dieux)	16€
<b>Atlantique</b> (Crème fraîche, Saumon fumé, gambas, Saint-Jacques)	19€
<b>Vegan</b> (Crème fraîche, légumes cru et cuits du moment)	13€

## Nos Salades

	M	XL
<b>Langroise</b> (Salade verte, jambon cru, toasts de Langres, croûtons)	8€	13€
<b>Veggie</b> (Légumes crus et cuits du moment)	8€	13€
<b>Illudoise</b> (Salade verte, poulet, Caprice des Dieux)	9€	14€
<b>Océane</b> (Saumon fumé, gambas, Saint-Jacques)	10€	15€



## Nos Spécialités

*servies sur un plateau*



<b>Gambas sauce crustacés</b>	17€
<b>Le Langrois</b> (Crème brûlée au Langres, charcuterie, frites, salade)	17€
<b>Rognons de veau à l'ancienne</b>	18€
<b>Ris de veau à la Bourguignonne</b>	26€
<b>Noix de Saint-Jacques sauce crustacés</b>	26€

Tous nos plats sont servis avec frites et salade. Sauf salades.  
N'hésitez pas à demander un autre accompagnement (Riz, pâtes, légumes).


## Nos Sauces

Froides : Mayonnaise, Ketchup, Barbecue, Béarnaise  
Chaudes : Langres, Poivre, Moutarde, Bourguignonne, Crustacés.


# NOS FORMULES

FORMULE ECO'  
SEMAINE **18.90€**

Uniquement le midi du lundi au vendredi

1 plat avec une  au choix

+

1 entrée ou 1 dessert avec une  au choix

FORMULE GRILL **10.90€**  
FORMULE MAXI GRILL **13.90€**

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
Plus de renseignements sur le chevalet ou auprès de nos serveurs (ses)

**Menu Enfants**

**JOUET OFFERT**

**5.90€**

Poulet pané accompagné de frites + 1 glace fantaisie

## NOS MENUS

### Atelier Grill

Assiette de charcuterie  
ou 6 escargots

Filet de Truite  
ou Pièce du Boucher  
ou Andouillette

Carte des desserts

**24€**

### Sabinus

Crème brûlée au Langres  
ou 12 escargots

Faux Filet  
ou Filet de Sandre  
ou Poêlée de rognons

Carte des desserts

**27€**

### 3 Jumeaux

Profiteroles aux au Chevillon  
et Saumon fumé  
ou Foie gras au Montsaugéon

Poêlée de Saint-Jacques  
ou Ris de Veau

Carte des desserts

**30€**

## FROMAGES, DESSERTS & GLACES

### Fromage

-  Duo de Fromages
-  Trio de fromages
-  Fromage blanc sucré

4€

5€

5€



### Glaces

#### 2 Boules ou 3 Boules

Glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Caramel, Malaga, Café, Menthe.  
Sorbets : Cassis, Framboise, Citron vert, Mirabelle, Poire, Pomme.

5€ / 6€

#### Mousse au Chocolat

6€

#### Salade de fruits frais

6€

#### Tarte aux pommes

6€

#### Verrine citron crumble

6€

#### Idéal Chaumontais « façon Atelier »

6€

#### Crème Brûlée à la vanille

6€

#### Café Gourmand

7€

**Chocolat Liégeois** (3 boules de chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6.20€

**Café Liégeois** (3 boules de café, sauce chocolat, chantilly) 6.20€

**Dame Blanche** (3 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly) 6.20€

**Chaumontaise** (1 boule caramel, 1 boule café, 1 boule vanille, morceau d'idéal, chantilly) 6.20€

**Verger** (1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule mirabelle, fruits frais) 6.20€

**1001 ruches** (2 boules caramel, 1 boule vanille, morceaux de nougat, chantilly) 6.50€

**Fougerole** (3 boules de vanille, griottes, kirsch, chantilly) 7€

**Colonel** (3 boules de citron, 4cl de vodka) 7€

# NOS BOISSONS

## Sans Alcool

### COCKTAILS 4.90€

**Dernier Reflet** (4 cl d'ananas, 4 cl d'orange, 2 cl de sirop de grenadine)

**Virgin Mojito** (12 cl eau gazeuse, 2 cl sucre de cannes, Citron vert tranche, Citron tranche, Menthe)

**Passion fruité** (1 cl d'orgeat, 1 cl de sirop de grenadine, 5 cl de jus de banane, 5 cl de jus de pomme)

### JUS DE FRUITS (25 cl) 3.80€

Pomme, Abricot, Fraise, Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Raisin

### CLASSIQUE (33 cl) 3.80€

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Nestea, Perrier, Schweppes, Limonade, Diabolo

**PARFUMS DE SIROPS** : Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Cerise, Orgeat, Framboise, Caramel, Pomme

### EAU DE L'ATELIER (MATER)

Fondé sur un principe  
Eco-responsable !

	50 cl	75 cl
Plate	3.00€	3.90€
Gazeuse	3.00€	3.90€

## Avec Alcool

### COCKTAILS 6.90€

#### MAISONS

#### Bloody Mary

(4 cl de vodka, 12 cl de jus de tomate, 1 cl de citron, 1 cl de sauce anglaise, 2 gouttes de Tabasco, sel, poivre)

#### Framboise fizz

(6 cl de liqueur de framboise Decorse, 4cl jus de citron, 2cl de sucre de canne, 12 cl d'eau gazeuse)

#### Long Island Iced Tea

(1,5 cl de Gin, 1,5cl de vodka, 1,5cl de rhum, 1,5 cl de Cointreau, 1 cl de citron, 3 cl de cola)

#### Rhum arrangé du moment (4 cl)

#### CLASSIQUES

#### Mojito

(6 cl de rhum blanc, tranche de citron vert, 2 cl de sucre de canne, Eau Gazeuse, menthe, 3 cl Pulco Citron)

#### Margarita

(5 cl de Tequila, 3 cl de Cointreau, 2 cl de jus de citron)

#### Americano

(2 cl de Martini rouge, 4 cl de Campari, eau pétillante)

### APÉRITIFS 3.90€

#### Locaux

Kir (12 cl)  
Pastis 52 (4 cl)  
Rubis de groseilles ou cassis (10 cl)  
Vin de Merisier (7 cl)

#### Classiques

Martini blanc ou rouge (7 cl)  
Ricard (4 cl)  
Campari (7 cl)  
Suze (7 cl)  
Porto blanc (7 cl)

### CHAMPAGNE LOCAL

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

### WHISKY 4 cl 5.90€

France : Mac Malden (Côte-d'Or)

USA : Jack Daniel's, Whisky Coca



## Bières

### PRESSIONS (20 cl / 30 cl) :

Choue blonde ou blanche 3.60€ / 5€

Panaché 3.60€ / 5€

Picon 3.90€ / 5.80€ - Bière de saison 3.90€ / 5.80€

### BOUTEILLES HAUTE-MARNE

Choue triple ou rousse (33 cl) : 5€

La Voutue brune (33 cl) : 5€

Dhuys ambrée (75 cl) : 6€



## Boissons Chaudes

Ristretto	1.90€	Cappuccino	3.60€
Espresso	1.90€	Moccacino	3.90€
Café crème	1.90€	Chocolat	3.90€
Café Allongé	2.10€	Thé / Tea	3.90€
Double Espresso	2.80€	Infusion	3.90€
Café au lait	3.50€	Irish coffee	5.90€



## SÉLECTION DES VINS & CHAMPAGNES

### VINS BLANC

	12 cl	75 cl
Uby Colombard	3.80€	19.00€
Touraine Sauvignon	3.80€	19.00€
Montsaugeon Chardonnay	4.00€	20.00€
Bourgogne Chardonnay	4.90€	25.00€
Uby Manseng	5.00€	26.00€
Ladoix	6.90€	36.00€

### VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Uby Rosé	3.80€	19.00€
Côtes de Provence	4.30€	22.00€
Wine O'Clock	3.50€	17.00€

Wine O'Clock Piscine 25cl 6.50€

### VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
Coiffy	3.80€	19.00€
Montsaugeon Pinot Noir	4.00€	20.00€
Bourgogne Pinot Noir	4.60€	22.00€
Brouilly	6.00€	30.00€
Pernand Vergelesses	7.00€	35.00€
Fixin	8.00€	45.00€
Côte Rôtie	12.00€	69.00€

### PICHETS

	25 cl	50 cl
Riesling (blanc)	3.90€	7.50€
Côte du Rhône (rouge)	3.90€	7.50€
Pays du Gard (IGP Rosé)	3.90€	7.50€



### CHAMPAGNES

DAUBANTON

	12 cl	75 cl
Brut	8.00€	39.00€
Rosé	9.00€	40.00€
Blanc de Blanc	-	40,00€
Cuvée Réserve	-	45,00€



## Digestifs

Rhum Decorse	5.90€	Calvados XO	8.90€
Rhum Diplomatico	5.90€	Poire (Maison Decorse)	5.90€
Rhum Don Papa	5.90€	Mirabelle (Maison Decorse)	5.90€
Rhum arrangé du moment	6.90€	Framboise (Maison Decorse)	5.90€
Cognac XO	8.90€	Baileys	5.90€
Armagnac XO	8.90€	Get 27 / 31	5.90€

**NOUVEAU !**

Retrouvez tous nos plats à emporter sur notre site [www.ATELIERDRIVE.fr](http://www.ATELIERDRIVE.fr)

