



Les Partenaires

HUILE DU HAUT DU SEC avec Miel Pierrefontaine
MUID MONTSAUGEONNAIS Vins Vaux-sous-Aubigny
EARL CHANT'OEUFES Cuvés Roches-Bettaincourt
AUJON NOS LÉGUMES Maraîcher Saint-Loup-sur-Aujon
FERME FAMILIALE GORIOT Producteur de bœuf Boisse
DOMAINE PELLETIER Vins Coiffy
DOMAINE DES RUBIS Vins Bugnières
FROMAGERIE GERMAIN Fromages Vaux-sous-Aubigny
FROMAGERIE MARCOUX Fromages Andilly-en-Bassigny
DOMAINE CAMUS RENAUT Vins Coiffy
DISTILLERIE L'HERBIER Vin Vaux Saules (Côte-d'Or)
CASSIS D'ALLIÉE Cuvés de cassis Soames
FROMAGERIE SCHERTENLEIB Fromages Saulxures
MIKO Glacier Saint-Dizier
ENTREMONT Fromages Langres et Montigny-le-Roi
LES CONFITURES CARMOTTES Confitures Anrosey

CAPRICE DES DIEUX Fromagerie Bangrain Illoud
DISTILLERIE DECORSE Eau de vie Millères
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 Laitilles Cusey
BRÛLERIE DIDEROT Café Langres
JARDIN DE VAILLANT Maraîchage Vaillant
FRAICHEUR DU PLATEAU Fruits et légumes Chalindrey
LES VERGERS DE JEAN-PIERRE Fruits et Jus Enoms Au Val
MAISON HENRY Chocolatier-Pâtisier Langres
ESCARGOTS DU PLATEAU Escargots Chalançay
FERME DES QUATRE VENTS Volailles et céréales Saint-Ciergues
MIEL DAVID GIAQUINTO Miel Les Loges
GAC DES TROIS PROVINCES Eclair et yaourts Cusey
ESPRIT PAYSAN Magasin de producteurs Saints-Geosmes

NOS PARTENAIRES
ATELIER S2 Publicité Langres
AS TAXI Taxi Chalindrey
ACCROBRANCHE Loges Saints-Geosmes
LES JARDINS DE COHONS Culture Cohons
LES CHATS PERCHÉS Loges et Jus Langres
LA TULIPE NOIRE Fleurs Langres
FLUORITE FORMATIONS Formation Langres
L'ATELIER LINGON Restaurant Langres
MADE IN PAYS DE LANGRES Association de producteurs et artisans locaux Langres
AB3D Impression 3D Langres
JUM'HÔTEL Hôtel Saints-Geosmes
HÔTEL DE L'EUROPE Hôtel Langres
LE BISTROT DE L'ATELIER Restaurant Langres
L'AFTER Discothèque Langres

Retrouvez toutes nos soirées et nos dernières informations sur nos réseaux

Les Fromages et les Desserts

- Trio de fromages salade verte **6€**
- Ile Flottante caramel beurre salé **6€**
- Mousse au chocolat **6€**
- Tartelettes aux fruits du moment **7€**
- Brioche perdue glace vanille **7€**
- Fondant au chocolat **7€**
- Idéal façon Atelier *Plat signature du restaurant* **7€**
- Crème brûlée à la vanille **7€**
- Café gourmand **9€**

Les Glaces

Parfums
 Sorbets : Fraise, cerise, abricot, citron vert, ananas, mangue, framboise

Glaces : Vanille, chocolat, café, menthe, chocolat, caramel beurre salé, pistache, banane, nougat, spéculos



- Coupe 2 boules **5,50€**
- Coupe 3 boules **7€**
- Dame Blanche** **8€**
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- Chaumontaise** **8€**
1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule café, morceaux idéal, sauce café, chantilly
- 1001 ruche** **8€**
1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule nougat, miel, chantilly
- Melb'Atelier** du moment **8€**
Demandez à notre équipe
- Rouge** **8€**
1 boule cerise, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- Black Intense** **8€**
3 boules chocolat, moelleux chocolat, sauce chocolat, chantilly
- Belge** **8€**
1 boule vanille, 1 boule spéculos, 1 boule caramel, sauce spéculos, brisure de spéculos, chantilly
- L'Exotique** **8€**
1 boule mangue, 1 boule citron, 1 boule ananas, coulis de fruits exotiques, chantilly
- Decorse** **8€**
3 boules framboise, eau de vie de framboises de la maison Decorse
- Givré** **8€**
3 boules menthe chocolat, Get 27
- Colonel** **8€**
3 boules citron, vodka
- Général** **8€**
3 boules vanille, whisky

Les Boissons Chaudes

- Ristretto **2€**
- Espresso **2€**
- Café crème **2€**
- Café Allongé **2€**
- Double Espresso **3€**
- Café au lait **3€**
- Café viennois **4€**
- Thé / Tea **3€**
- Infusion **3€**
- Irish coffee **9€**



ATELIER Lingon
 Venez découvrir l'Atelier Lingon, le restaurant traditionnel de l'Hôtel de l'Europe à Langres

Un évènement ?
 Commandez vos gâteaux

crousti'chaud
 Rue Diderot à Langres



Les Digestifs

- Rhum Diplomatico **6€**
- Rhum Don Papa **6€**
- Poire (Maison Decorse) **6€**
- Mirabelle (Maison Decorse) **6€**
- Framboise (Maison Decorse) **6€**
- Baileys **6€**
- Get 27 / 31 **6€**
- Cognac **9€**
- Armagnac **9€**
- Calvados **9€**



Carte fidélité

Cumulez des points pour bénéficier d'avantages. Profitez également d'offres exclusives pour votre anniversaire, ainsi que d'autres choses à découvrir !



LE JOURNAL DE L'ATELIER

Les apéritifs 4€

- Kir ^(12cl)
- Rubis de groseilles ou cassis ^(10cl)
- Martini blanc ou rouge ^(7cl)
- Ricard ^(4cl)
- Campari ^(7cl)
- Suze ^(7cl)
- Porto blanc ou rouge ^(7cl)



Les Champagnes « Daubanton »

- 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€**

Whiskys 6€

- Whisky coca
- Haute-Marne : Sabinus pur Malt
- USA Jack Daniel's

Gins / Vodka 6€

- Le secret de l'herbier Côte-d'Or
- Gin original
- Gin esprit d'été
- Vodka

Les Softs

- Jus de fruits ^(25 cl) **3,80€**
Pomme, abricot, orange, tomate, ananas, pamplemousse
- Classique **3,80€**
33cl : Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Perrier
- Sirop à l'eau **2€**
25 cl : Schweppes, Schweppes agrumes, Diabolo, Nestea
- Eau de l'atelier
Fondé sur un principe Eco-responsable !
- 50cl **3€** 75cl **3,90€**
- Parfums de sirop : pêche, fraise, grenadine, menthe, citron, cerise, orgeat, framboise, caramel, pomme

Les bières

- | | | |
|-------------------------|-----------|-------------|
| PRESSIONS | 25cl | 50cl |
| Loburg | 4€ | 7€ |
| Hoogarden blanche | 4€ | 7€ |
| Bière du moment | 5€ | 8€ |
| Picon | 4€ | 8€ |
| Panaché | 4€ | 7€ |
| BOUTEILLE | | 33cl |
| Kerva (Lingonne blonde) | | 6€ |
| Lingonne (blanche) | | 6€ |
| Voutue (Lingonne brune) | | 6€ |
| Choue triple | | 6€ |
| Choue rousse | | 6€ |
| Bière sans alcool | | 6€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Les Cocktails 8€

- 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 Pulco citron
- Americano**
2 cl de Martini rouge, 4 cl de Campari, eau pétillante
- Vert de Vauclair**
3 cl Curaco, 3 cl sirop de pommes, bière blanche
- Framboise fizz**
6 cl Crème de framboises, 4cl Pulco citron, 2 cl sucre de canne, eau pétillante

Les Mocktails 6€



- Pomme Rose**
12 cl Jus de pommes, sirop de Framboise, 1 cl Pulco, eau pétillante
- Dernier Reflet**
4 cl d'ananas, 4 cl d'oranges, 2 cl de sirop de grenadine
- Virgin Mojito**
2 cl sucre canne, 3 cl Pulco Citron, feuilles de menthe, eau pétillante, tranches de citron

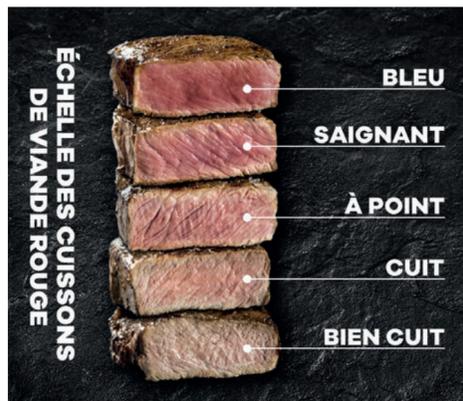
Les Entrées

- Escargots x 6 *Plat signature du restaurant* **9€**
- Escargots x 12 *Plat signature du restaurant* **15€**
- Assiette de charcuterie **9€**
- Œufs pochés au Langres **11€**
- Mix Tapas **11€**
(Nachos, taquitos, oignons rings, guacamole)
- Carpaccio de bœuf mariné **12€**
- Profiteroles de saumon au Chevillon **13€**
- Salade de l'ouest **15€**
(Salade, foie gras, magret)
- Terrine de foie gras de canard **18€**

ATRAITEUR TELIER
 MARIAGES
 RÉCEPTIONS
 ASSOCIATIONS
 ANNIVERSAIRES
 ÉVÈNEMENTS
 30 PLACE JENSON À LANGRES
 03 25 55 57 58
 www.ateliertraiteur52.fr

Les Grillades de l'Atelier

- 🔪 Steak haché "Black Angus" env. 150 g **12€**
- 🔪 Jambon grillé **12€**
- 🔪 Andouillette **13€**
- 🔪 Suprême de volaille **14€**
- 🔪 Pavé de saumon **15€**
- 🔪 Aile de raie **16€**
- 🔪 Pièce du boucher env. 150 g **17€**
- Magret de canard entier **18€**
- Entrecôte env. 300 g **22€**
- Filet de bœuf env. 200 g **26€**
- Côte de bœuf env. 600 g **35€**



Les Salades

- 🔪 Capricieuse **15€**
Salade, pommes de terre, oignons, tomates, jambon blanc, toasts de Caprice des dieux
- 🔪 César Langroise **16€**
Salade verte, poulet pané, pommes de terre, sauce césar au Langres
- Céréalière **18€**
Boullgour, saumon fumé, crudités, jeunes pousses
- Atlantique **19€**
Salade, saumon fumé, gambas, Saint-Jacques
- L'Ouest XL **20€**
Salade, pommes de terre, oignons, tomates, magret, foie gras



Les P'tiots Menus

- **Plateau express 16€**
uniquement du lundi au vendredi midi
 - **Eco semaine 20€**
uniquement du lundi au vendredi midi
- Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour
Demandez à notre équipe.
- 1 plat
+ 1 entrée
ou
1 dessert
- Astuce :** Repérez-vous avec les symboles fourchette et cuillère pour savoir quels plats choisir.
- Servis en même temps sur un plateau
Plats non échangeables.

- **Menu enfants 7€**
Poulet pané + frites
ou jambon grillé + frites
+ glace fantaisie
+ jouet



Les Plateaux

- 🔪 Le Végétarien **16€**
Poêlée de légumes grillés, frites, salade
- 🔪 Le Gaulois **17€**
Poulet pané corn flakes, frites, salade, sauce Langres
- 🔪 L'Américain **17€**
Tartare de bœuf préparé au couteau, frites, salade
- Le Langrois **18€**
Charcuterie, pommes de terre, salade, Langres rôti
- Le Français *Plat signature du restaurant* **20€**
Poêlée de rognons de veau, sauce au poivre, frites, salade
- Le Barbecue **24€**
Ribs de bœuf mariné barbecue, frites, salade
- Le Crustacé **25€**
Poêlée de gambas et Saint-Jacques, sauce crustacés, riz, salade
- Le Barbare **29€**
Tartare de bœuf, charcuterie, magret fumé, foie gras, frites, salade

Les Boules de l'Atelier *Plat signature du restaurant*



- 🔪 Andouillette **15€**
- 🔪 Poulet **16€**
- 🔪 Bœuf **17€**
- Duo de saumon fumé **18€**
- 🌿 Végétarien **16€**



LE GOURMET BAG, PENSEZ-Y. CELA ÉVITE LE GÂCHIS !

VOTRE RESTAURANT VOUS PROPOSE D'EMPORTER VOS PLATS NON TERMINÉS CHEZ VOUS

Sauce aux choix (1 sauce comprise par plat)
Froides : Béarnaise, barbecue, mayonnaise, moutarde, ketchup, tartare
Chaudes : Langres, poivre fumé, bleu, crustacés, forestière, crème aux épices
Sauce supplémentaire : +0,50€ la froide et +1€ la chaude

2 Accompagnements au choix pour vos plats :
Frites, salade verte, riz, légumes, pommes de terre rôties

Les Tartines

- 🔪 Caprice **16€**
Crème fraîche, pommes de terre, oignons, tomates, jambon blanc, Caprice des Dieux
- 🔪 Lingonne *Plat signature du restaurant* **16€**
Crème fraîche, pommes de terre, oignons, tomates, jambon cru, Langres
- Tex Mex **18€**
Guacamole, pommes de terre, poivrons, maïs, oignons, tomates, poulet pané
- Océane **19€**
Pommes de terre, saumon fumé, Saint-Jacques, Emmental



Accompagner vos plats :

- Fromages rôtis **5€**
Langres cumin, Caprice balsamique, chèvre miel
- Tranche de foie gras **8€**
- Supplément frites **3€**



Les Menus

Atelier Grill

25€

- 6 escargots
ou
Assiette de charcuterie
Suprême de volaille
ou
Pavé de saumon
Carte des desserts

Sabinus

28€

- 12 Escargots
ou
Œuf poché au Langres
Aile de raie
ou
Pièce du boucher
Carte des desserts

Eponine

31€

- Carpaccio de bœuf
ou
Salade de l'ouest
Entrecôte
ou
Magret de canard
Carte des desserts

3 Jumeaux

35€

- Foie gras de canard
ou
Profiteroles de saumon fumé
Filet de bœuf
ou
Poêlée de Saint-Jacques et gambas
Carte des desserts

LES VINS

	Verre	Bouteille
Lalande de Pomerol	4€	23€
Montagne Saint-Emilion	4€	23€
Montsaugeon Pinot Noir	4,50€	25€
Brouilly	5,50€	31€
Monthélie	6,50€	35€
Pernand Vergelesses	7,50€	40€
LES VINS BLANCS		
Montsaugeon Chardonnay	4€	25€
Bourgogne Chardonnay	4,50€	27€
Saint-Véran	5€	30€
Gewurztraminer	5€	30€
Coteau du Layon	5,50€	32€



LES VINS ROSÉS	Verre	Piscine	Bouteille
Uby n°6	4€	7€	23€
Côtes de Provence	5€	9€	30€
LES PICHETS	25cl	50cl	-
Blanc	4€	8€	-
Rouge	4€	8€	-
Rosé	4€	8€	-