



LES BIÈRES	20cl	30cl
PRESSIONS		
Bud	3,60€	5€
Choue blonde	3,60€	5€
Bière du moment	3,60€	5€
BOUTEILLE	33cl	75cl
Choue Blanche	5€	
Choue Brune	5€	
Choue triple	5€	25€

Les Soft
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 **50cl** **75cl**
 Fondé sur un principe Eco-responsable! **3€** **3,90€**

Les Boissons Chaudes

Ristretto	1,90€	Cappuccino	3,50€
Expresso	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€

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 Champagne 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€**

Les Whisky 6€ **Gin / Vodka 6€**
 Le secret de l'herbier cote d'or
 Whisky coca Gin Original
 Haute Marne : Gin Esprit d'été
 Sabinus pur Malt Vodka
 USA Jack Daniel's



Les Cocktails 7€

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, 3cl de Cointreau, 2 cl de jus de citron)

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

New York Sour
 (4cl bourbon, 1cl de vin rouge, 2,5 de pulco, 1 blanc d'oeuf, 2cl de sucre de canne)

Cointreau Fizz
 (4 cl de cointreau 4 cl de pulco, 2 cl sucre de canne, eau pétillante)

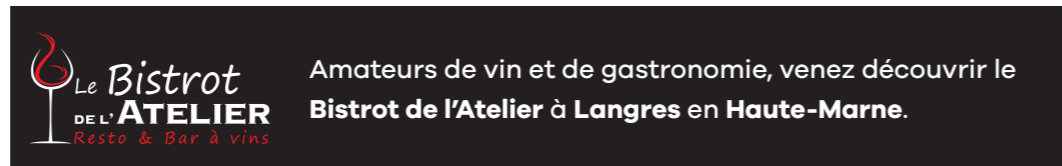
Les Mocktails 5€

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)

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€	●
Montsaugon 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	Verre	Bouteille	Tanin
Uby Manseng	3,50€	21€	●
Montsaugon 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	Verre	Bouteille	Tanin
Uby n°6	3€	18€	●
Cote de Provence	4,30€	22€	●
Puech	5,90€	35€	●

LES PICHETS	25cl	50cl	Tanin
Riesling (blanc)	4€	8€	●
Côte du Rhône (rouge)	4€	8€	●
Pays du Gard (IGP Rosé)	4€	8€	●

● 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€

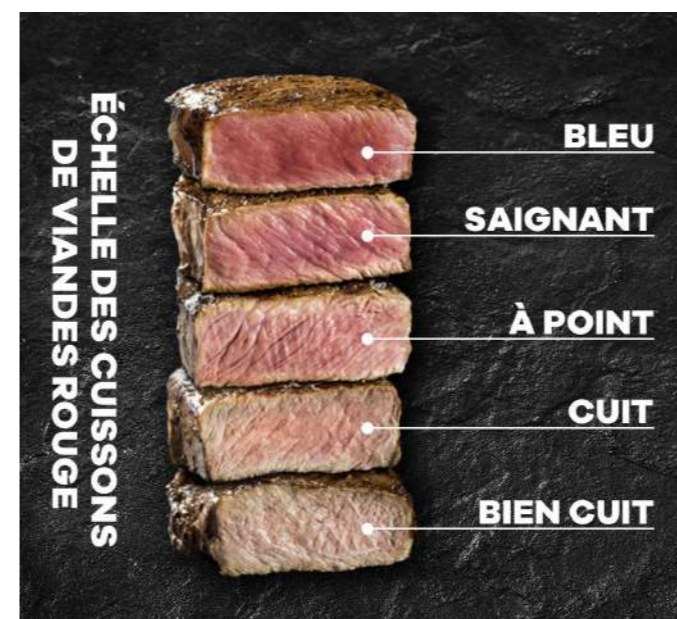


Carte fidélité

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



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 a moelle **9€**
- Salade de lentilles et saucisse fumé **8€**
- Salade de quinoa au chevre frais **8€**



Les Grillades de l'Atelier

- Filet de poulet **12€**
- Saucisse fume **14€**
- Steak haché **12€**
- Pave de kangourou **14€**
- Bavette **17€**
- Faux filet **19€**
- Gambas géante **29€**
- Dos d'églefin **15€**
- Filet de truite **16€**

N'hésitez pas accompagner vos grillades

- Caprice aux truffes **12€**
- Bol de fondue au Langres **5€**
- Os à moelle **7€**



Sauce aux choix
 Froides : Mayo, ketchup, moutarde, aioli, barbecue, cocktail, maitre d'hôtel
 Chaudes : Langres, poivre, beurre blanc, moutarde, échalotte, morilles (sup 1,50€)
 Sauce supplémentaire **0,50€**

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 viticulteur qui travaillera plusieurs mois avant d'embouteiller 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 différents publics qui s'intéresse à notre passionnant métier (apprentis, stagiaires, reconvention...). 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.

Les Boules de l'Atelier 16€

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

Sauce aux choix :

Langres, poivre, beurre blanc, moutarde, échalotte, morilles (sup 1,50€)
Sauce supplémentaire 0,50€

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, pomme 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 fume, carotte, oignons)



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

Les Fromages et les Desserts

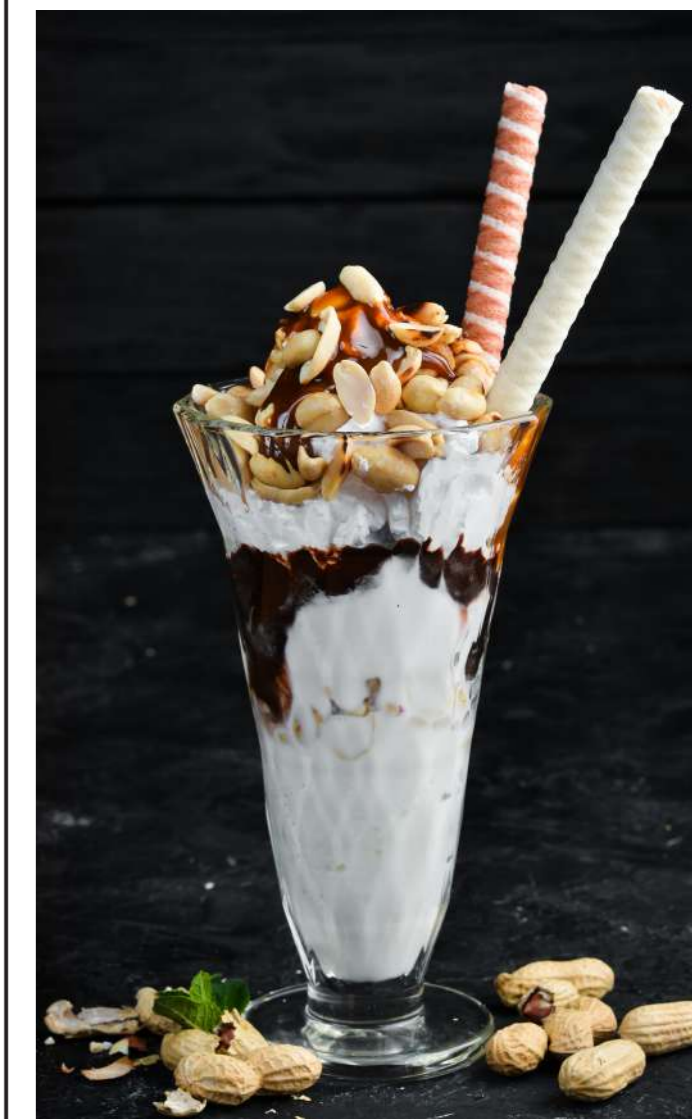


- 🍴 Trio de fromages 6€
- 🍴 Fromage blanc sucre 6€
- 🍴 Profiterole 6€
- 🍴 Cookie 6€
- 🍴 Salade de fruits frais 6€
- 🍴 Ideal façon atelier 7€
- 🍴 Moelleux au chocolat 7€
- 🍴 Mousse au chocolat blanc 7€
- 🍴 Poire au four 7€
- 🍴 Pastizzu aux agrumes 7€
- ☕ Café gourmand 9€



Les Glaces

- 🍴 Coupe 2 boules 5,50€
- 🍴 Coupe 3 boules 7€
- ☕ Café Liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules café, scc café, Chantilly)
- ☕ Choco liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules choco, scc choco, chantilly)
- ☕ Caramel liégeois 8€
(1 boule vanille, 2 boules caramel, scc caramel, chantilly)
- ☕ Verger 8€
(1 boule pomme, 1 boule mirabelle, 1 boule poire, fruits frais, coulis fruits rouge, chantilly)
- ☕ Belle Helene 8€
(1/2 poire poche, 1 boule vanille, 1 boule poire, scc choco, chantilly)
- ☕ Banan'atelier 8€
(Banane, 1 boule vanille, 2 boules bananes, scc caramel, chantilly)
- ☕ Cooki'coupe 8€
(1 boule vanille, 1 boule choco, 1 boule noisette, morceaux de cookies, scc caramel, chantilly)
- ☕ Chaumontaise 8€
(1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule café, morceaux idéal, scc café, chantilly)
- ☕ Iceberg 9€
(3 boules menthe choco, get 27)
- ☕ Colonel 9€
(3 boules citron, vodka)



Parfums
Sorbet : 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, frite, salade)
- 🍴 Cochon 18€
(Carré de porc basse température mariné façon ribs, frite salade)
- 🍴 Fermier 16€
(Œufs pochés au langres, charcuterie, pdt, salade)
- 🍴 Gaulois 16€
(Aiguillette de poulet panés, sauce langres, frites, salade)
- 🍴 Langrois 18€
(Fondue au Langres, charcuterie, frites, salade)
- 🍴 Terre et mer 39€
(Faux filet, os à moelle, gambas, frite, salade)

Les Poêlées

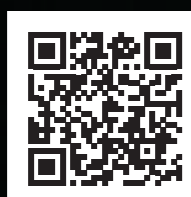
- 🍴 Ris de veau aux morilles 26€
- 🍴 Rognon de veau à la moutarde 18€
- 🍴 Saint Jacques beurre blanc 24€



VIANDE MATURÉE

Rendez-vous en printemps 2023

DÉFINITION ICI



Les Tartines

- 🍴 Atelier 16€
(Jambon bic, pomme de terre, langres)
 - 🍴 Fumé 16€
(Saucisse fumée, pomme de terre, morbier)
 - 🍴 Océane 19€
(Pomme de terre, saumon fumé, saint jacques, emmental)
- Nos tartines sont accompagnées de frite et de salade



LES GOURMET BAG
PENSEZ-Y
ÇA ÉVITE
LE GÂCHIS

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
bavette
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

- Plateau express 15€
Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour
Servi en même temps sur un plateau
Plats non échangeables
Demandez à notre équipe
- Eco semaine 19,90€
uniquement du lundi au vendredi midi
1 plat avec une Four
+ 1 entrée
ou
1 dessert avec une cuillère

• Menu enfants 7€

Poulet panés
ou steak hache
+ glace fantaisie
+ jouet

