

Apéritifs

avec alcool
avec alcool

Spritz Apérol (20 cl) <i>(Apérol, Prosecco, Eau pétillante, glace pillée)</i>	7,80€
Ratafia (apéritif local 10 cl) <i>(Boisson alcoolisée douce, composée de Moût de raisin, eau de vie et de marc)</i>	7,10€
Gin Schweppes (5 cl)	7,20€

Kir haut-marnais (15 cl) <i>(Vin blanc Montsaigeonnais Chardonnay, crème de cassis)</i>	5,10€
---	--------------

Kir Royal (14 cl)	8,40€
Coupe de champagne (14 cl)	8,20€
Picon Vin blanc (15 cl) <i>(vin blanc et picon)</i>	4,30€

Ricard (4 cl)	3,90€
Martini rouge ou blanc (4 cl)	3,90€
Suze (4 cl)	3,90€
Muscat (4 cl)	3,90€
Porto rouge ou blanc (4 cl)	4,30€

Apéritifs

sans alcool
sans alcool

Cocktail Langrois (25 cl) <i>(jus d'orange, pomme, ananas, sirop de fraise, coco)</i>	4,90€
Coca / Coca Zéro (33 cl)	3,90€
Schweppes / Agrum' (25 cl)	3,40€
Diabolo (25 cl)	2,90€
Fuze Tea Pêche (25 cl)	3,50€
Orangina (25 cl)	3,90€
Jus de fruits (20 cl)	3,40€
Sirop à l'eau (25 cl)	1,50€
Perrier (33 cl)	3,90€
San Pellegrino / Vittel (50 cl)	3,80€
San Pellegrino / Vittel (1 L)	5,40€

Bières

Picon Bière (25 cl)	3,70€
Pression (25 cl)	2,90€
Pression (33 cl)	3,90€
Pression (50 cl)	4,90€
Lefe Blonde (33 cl)	4,00€
Lefe Brune (33 cl)	4,00€
Choue Blonde, Brune, Rousse (33 cl)	5,00€

Une histoire. La nôtre...

Nos deux chefs DANIEL et SEBASTIEN, et leur brigade vous proposent une balade gourmande à travers notre cuisine traditionnelle, mettant en valeur les produits du terroir, nos plats typiques de la région avec des spécialités du Moyen- Age remis au goût du jour.

Nous vous ferons redécouvrir la gastronomie française de tradition en restant simple et authentique.

Notre équipe de salle saura être à votre écoute et à votre service afin de vous conseiller et de vous faire passer un agréable moment dans notre restaurant.

Bonne dégustation

A story. Our story...

Our two chefs DANIEL and SEBASTIEN, and their brigade offer you a gourmet stroll through our traditional cuisine, highlighting local products, our typical regional dishes with specialties from the Middle Ages brought up to date.

We will make you rediscover traditional French gastronomy while remaining simple and authentic.

Our room team will listen to you and be at your service in order to advise you and make you have a pleasant time in our restaurant.

Good tasting

L'Equipe de l'

Atelier Lingon

ATELIER
RESTAURANT
Lingon

AGRI
ATELIER
RESTAURANT
SAINTS-GEOSMES 52

Le Bistrot
DE L'ATELIER
Resto & Bar à vins

ATRAITEUR
ATELIER

Entrées Starters

Salade de Pannequets de Langres chaud Warm Langres cheese Pannequet Salad	10,00€
Soupe Grand-mère Grandma soup	10,00€
Escargots farcis stuffed snails	10,00€
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail Snail puff pastry with garlic cream	12,00€
Rillettes de canard aux noisettes Duck rillettes with hazelnuts	13,00€
Quenelle de brochet Pike quenelle	13,00€
Soufflé de St-Pierre au Champagne St-Pierre soufflé with Champagne	15,00€
Ballotine de foie gras au Calvados Ballotine of foie gras with Calvados	25,00€

Plats Mains

Filet de sandre aux Poireaux Fillet of zander with leeks	16,00€
Poisson du Marché (selon arrivage) Fish from the market (subject to availability)	
Coq au vin Coq au vin	18,00€
Magret de Canard à la groseille Duck breast with redcurrant	23,00€
Gibier sauce Poivrade Prey with pepper sauce	24,00€
Viande grillée du moment Grilled meat of the moment	
Côtes de Veau aux Morilles Veal chops with Morels	28,00€

Assiette Plate

Végétarienne Vegetarian	18,00€
Omelette Omelette ou or Queumeu, salade verte, Queumeu with green salad pommes de terre sautées fried potato avec Fromage de Langres with Langres cheese	
Sans Gluten Vegetarian	18,00€
Emincé de volaille sauce au Langres Sliced chicken with sauce Langres Cheese avec des pommes de terre rôties, fromage de Langres et salade with roasted potatoes Langres cheese and salad	

Formules Formula

Ouyette L'ouyette* de Langres garnie avec sa salade, du fromage de Langres et ses pommes rôties. Langres Ouyette with salad, Langres cheese and roasted potato	19,00€	Planche Cancoillote Salade de pommes de terre rôties avec de la Morteau, Grison, Rosette, Saucisson à l'ail et de la cancoillote Roasted potatoes with Morteau sausage, Grison meat, Rosette, Garlic sausage and Cancoillote cheese	23,00€	Médiévale L'ouyette* de Langres Taillis de fruits secs* Langres Ouyette, and medieval cake with dried fruits	25,00€
--	---------------	--	---------------	--	---------------

*Spécialité du restaurant

Menus Menu

Du Terroir

26,00€

Salade de Pannequets de Langres chaud
Warm Langres cheese Pannequet Salad
Coq au vin
Coq au vin
Brownie au Chocolat à la crème anglaise
Chocolate Brownie with cream

Menu Logis

33,00€

Rillettes de canard aux noisettes
Duck rillettes with hazelnuts
Filet de sandre aux Poireaux
Fillet of zander with leeks
Vacherin glacé à la mirabelle
Iced Vacherin with mirabelle plum

Menu Hallebarde

36,00€

Soufflé de St-Pierre au Champagne
St-Pierre soufflé with Champagne
Magret de Canard à la groseille
Duck breast with redcurrant
Génoise au Grand Marnier et sa ganache
Grand Marnier sponge cake and ganache

Menu Enfant

13,00€

Cordon bleu ou Poisson Pané ou Steak haché accompagné de frites ou légumes
Cordon bleu or Breaded Fish or Chopped Steak accompanied by fries or vegetables

Glace
Ice cream

Fromage Cheese

Assiette de fromage **8,00€**
cheese plate

Desserts Desserts

9,00€

Tarte Citron Meringuée
Lemon meringue pie
Brownie au Chocolat à la crème anglaise
Chocolate Brownie with cream
Vacherin glacé à la mirabelle
Iced Vacherin with mirabelle plum
Génoise au Grand Marnier et sa ganache
Grand Marnier sponge cake and ganache

Taillis de fruits secs
Medieval cake with dried fruits
Cheesecake au Langres blanc
White Langres cheesecake
Café gourmand **12,00€**
Gourmet coffee