



L'Atrium
RESTAURANT

À l'époque de la Rome antique,

L'atrium désignait l'espace convivial d'une bâtisse
où les hôtes étaient chaleureusement reçus et choyés.

Mais c'est aussi la cavité supérieure du cœur
qui permet le passage du sang dans les veines...

Puisqu'une passion commune pour la gastronomie
coulait dans les leurs, il était évident pour nos deux épicuriens,

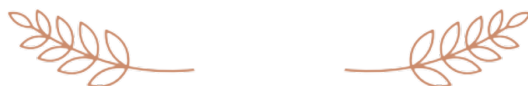
Morgan et Sébastien,

de s'unir afin de vous faire partager leur gourmande frénésie culinaire.

L'équipe de l'Atrium vous invite à un voyage gustatif
dans son patio arboré, autour d'une cuisine de saison raffinée.

Cenam vestram fruimini !
(Bon appétit !)

L'Atrium & son équipe



Les Entrées / Starters

LA CAROTTE & L'AIL NOIR Carotte déclinée ail noir, tahin & pesto de fanes <i>Carrot in textures, black garlic, tahini & carrot-top pesto</i>	15,00 €
LE POULPE Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos <i>Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo</i>	17,00 €
LES CHAMPIGNONS Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille <i>Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus</i>	21,00 €
LE FOIE GRAS Foie gras basse température, abricot & amande amère <i>Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond</i>	23,00 €

Les Plats / Mains

23,00 €	LE THON Thon snacké, variations de courgettes, riz vénéré & chimichurri <i>Seared tuna, zucchini variations, venere rice & chimichurri</i>
23,00 €	LA PLUMA DE COCHON Pluma braisée, aubergine fumée, pomme ratte & sauce saté <i>Braised pork pluma, smoked eggplant, ratte potato & satay sauce</i>
27,00 €	LE BAR Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï <i>Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth</i>
27,00 €	LE VEAU Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron <i>Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus</i>
37,00 €	LES RIS DE VEAU Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré <i>Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake</i>
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>

Les Desserts / Desserts

LA CERISE, LE CHOCOLAT & LA TONKA	12,00 €
Cerise en trompe-l'œil, chocolat noir 70 %, tonka & basilic <i>Cherry trompe-l'œil, 70% dark chocolate, tonka & basil</i>	
LE CITRON NOIR & LE SÉSAME	12,00 €
Pavlova citron noir, sésame, calamansi & agrumes <i>Black lemon pavlova, sesame, calamansi & citrus</i>	
LA RHUBARBE & LA VANILLE	12,00 €
Rhubarbe pochée au sureau, vanille, hibiscus & baie rose <i>Strawberry, Elderflower-poached rhubarb, vanilla, hibiscus & pink peppercorn</i>	
LA POIRE & LE GORGONZOLA 	12,00 €
Poire pochée en tarte amandine, gorgonzola & textures <i>Poached pear, almond tart, gorgonzola & textures</i>	
LE CAFÉ GOURMAND	12,50 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
LE CHAMPAGNE GOURMAND	22,50 €
Coupe de champagne et sa farandole de délices <i>Glass of champagne with sweet petits fours</i>	

Sur le pouce

LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez 	19,00 €
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa (porc)	
LE WRAP AU POULET - CHICKEN WRAP	17,00 €
LE WRAP AU SAUMON - SALMON WRAP	19,00 €
<i>Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade</i>	
L'AVE CAESAR	18,00 €
Salade, aiguillettes de poulet pané, coppa (porc), tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César	

Menu Incipit

37 euros

AMUSE BOUCHE



LA CAROTTE & L'AIL NOIR

Carotte déclinée ail noir, tahin & pesto de fanes

Carrot in textures, black garlic, tahini & carrot-top pesto

ou

LE POULPE

Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos

Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo



LE THON

Thon snacké, variations de courgettes, riz vénéré & chimichurri

Seared tuna, zucchini variations, venere rice & chimichurri

ou

LA PLUMA DE COCHON

Pluma braisée, aubergine fumée, pomme ratte & sauce saté

Braised pork pluma, smoked eggplant, ratte potato & satay sauce

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 14 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré

Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

47 euros

AMUSE BOUCHE



LES CHAMPIGNONS

Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille
Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus

ou

LE FOIE GRAS

Foie gras basse température, abricot & amande amère
Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond



LE BAR

Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï
Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth

ou

LE VEAU

Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron
Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré
Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

Menu en 6 temps servi pour l'ensemble de la table



AMUSE BOUCHE

LES CHAMPIGNONS

Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille
Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus

LE FOIE GRAS

Foie gras basse température, abricot & amande amère
Low-temperature foie gras, apricot & bitter almond

LE BAR

Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï
Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth

LE VEAU

Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron
Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré
Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake

LE FROMAGE DE CHEZ



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

