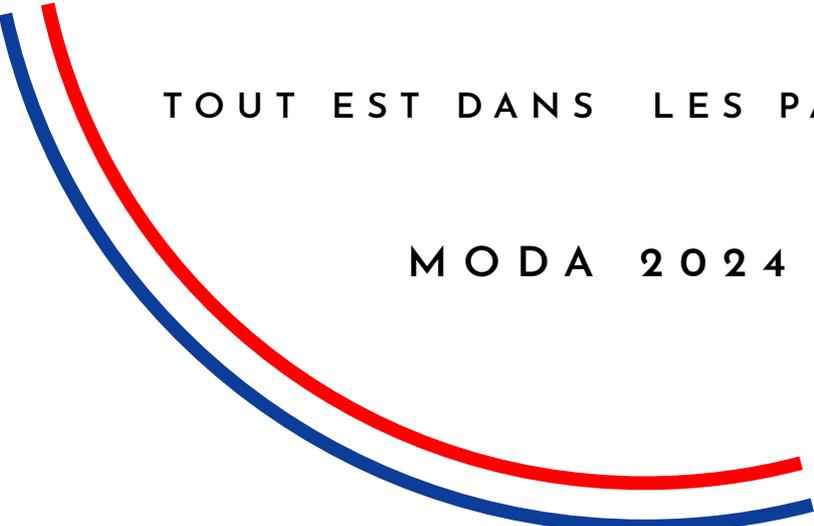


Blaignan - Prignac

L'ATELIER



TOUT EST DANS LES PAPILLES

MODA 2024



CUISINE 100% MAISON

VIANDE ET CHARCUTERIE DE LA BOUCHERIE PIGOUT



Planches apéro

jusqu'à 19h30

LE P'TIT APÉRO

Planche médocaine

à partager :

grenier saucisson, chorizo,
grattons et boudin
en fonction de l'arrivage

6,50€ par personne



Assortiment de fromages
en fonction de l'arrivage

6,50€ par personne



L'APÉRO GOURMAND

A la bonne franquette !

Planche charcuterie
et fromages à partager
entre amis !

pour 5 personnes 25 €

Pour 8 personnes 35 €

Notre charcuterie est faite maison par la boucherie Pigout



Blaignan-Prignac

L'ATELIER

TOUT EST DANS LES PAPILLES

MODA 2024

Menu du midi **uniquement la semaine**

Entrée/plat/Dessert 20,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17,90€

Entrée

Entrée du moment
Assiette de charcuterie
Foie gras (+5€)

Plat

Plat du jour
Magret de canard frites
Burger XL et sa sauce de l'Atelier
Pièce du boucher du moment
Gambas grillées accompagnement du moment (+2€)
Sauce au choix : morilles, au vin, sauce de l'Atelier
Supplément Accompagnement : frites, riz ou salade verte +2€

Dessert

Pana cotta
Mi-cuit chocolat
Dessert du moment



Menu de l'Atelier

Entrée/plat/Dessert 35€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 30€

Entrée

Tranche de foie gras

Entrée du moment

Plat

Pièce du boucher 250g

Pièce du boucher 500g (+6€)

Gambas grillées accompagnement du moment

Magret frites

Burger de l'Atelier

Sauce au choix : morilles, au vin, sauce de l'Atelier

Supplément Accompagnement : frites, riz ou salade verte +2€

**Possibilité de commander l'entrecôte
à partir de 1,5kg la veille**

Dessert

Assiette de fromages (sup 3€)

Mi-cuit chocolat

Crème brûlée

Pana cotta

Dessert du moment

Glace du Maître Artisan Glacier
chocolat/vanille/fraise/citron basilique/
caramel beurre salé/ crème fraîche d'Isigny



Menu gourmet

Entrée/plat/Dessert 49€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 45€

Entrée

Belle tranche de foie gras maison

Œuf en meurette

Plat

Noix de Saint-Jacques

Tournedos rossini et son gratin dauphinois

Ris de veau accompagné de frites

Sauce au choix : morilles, au vin, sauce de l'Atelier

Supplément Accompagnement : frites, riz ou salade verte +2€

Dessert

Assiette de fromages

Dessert d u moment

Crème brûlée

Mi-cuit chocolat

Glace du Maître Artisan Glacier

chocolat/vanille/fraise/citron basilique/
caramel beurre salé/ crème fraîche d'Isigny



Menu des P'tits

10€

Sirop à l'eau

Steak haché

ou

P'tit poisson pané
accompagné de frites ou légumes

Esquimau glacé



A la carte

Entrée

| | |
|-------------------------|-------|
| Foie gras | 12€ |
| œuf meurette | 9€ |
| Assiette de charcuterie | 7€ |
| Entrée du moment | 4,50€ |

Plat

| | |
|--|--------|
| Burger | 17€ |
| Magret entier | 18€ |
| Pièce du boucher 200 gr | 18,50€ |
| Ris de veau aux morilles | 28,50€ |
| Noix de Saint Jacques | 28€ |
| Gambas grillées | 17€ |
| Tournedos Rossini et gratin dauphinois | 28€ |
| Plat du jour | 13,50€ |
| Sup. accompagnement frites, riz ou salade verte | +2€ |



**Possibilité de commander l'entrecôte
à partir de 1,5kg la veille**

Dessert

| | |
|---|-------|
| Assiette de fromage | 8€ |
| Crème brûlée | 7€ |
| Mi-cuit au chocolat | 6,50€ |
| Dessert du moment | 5€ |
| Pana cotta | 6€ |
| Crème glacée (2boules) du Maître Artisan | 4,50€ |
| Sup. boule | +2€ |



LES BOISSONS

LES SOFTS

| | | |
|--|----------|-------|
| Coca-Cola | 33cl | 3,00€ |
| Coca-Cola bottle | 33cl | 3,90€ |
| Coca-cola Cherry | 33cl | 3,00€ |
| Coca-cola zéro | 33cl | 3,00€ |
| Orangina | 33cl | 3,00€ |
| Perrier | 33cl | 3,00€ |
| Perrier sirop | 25cl | 3,80€ |
| Schweppes | 33cl | 3,00€ |
| Oasis tropical | 33cl | 3,00€ |
| Lipton pêche | 33cl | 3,00€ |
| Sirop à l'eau | 3cl | 1,50€ |
| fraise, grenadine, orgeat, menthe, framboise, cassis, citron | | |
| Red bull | 33cl | 4,00€ |
| Tourtelle framboise | 27,50cl | 4,80€ |
| Tourtelle citron | 27,50 cl | 4,80€ |

LES EAUX MINÉRALES

| | | |
|-------------------|----|-------|
| Abatilles plate | 1l | 4,00€ |
| Abatilles gazeuse | 1l | 4,00€ |

LES JUS DE FRUITS

| | | |
|---------------|------|-------|
| Abricot | 25cl | 3,00€ |
| Ananas | 25cl | 3,00€ |
| Mangue | 25cl | 3,00€ |
| Multivitaminé | 25cl | 3,00€ |
| Pamplemousse | 25cl | 3,00€ |
| Pomme | 25cl | 3,00€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | | |
|-----------------|------|--------|
| Thé bio | 25cl | 4,00€ |
| Expresso | 4cl | 1,80€ |
| Double Expresso | 10cl | 3,60€ |
| Café allongé | 10cl | 2,20€ |
| Café crème | 10cl | 3,90€ |
| Décaféiné | 4cl | 1,80€ |
| Chocolat chaud | 18cl | 4,50€ |
| Citron chaud | 10cl | 2,00€ |
| Irish Coffee | 18cl | 10,00€ |

Blaignan-Prignac

L'ATELIER

TOUT EST DANS LES PAPILLES

MODA 2024

LES ALCOOLS

NOS SPIRITUEUX

| | | |
|---------------|-----|-------|
| Fondaudège | 4cl | 7,50€ |
| Jack Daniels | 4cl | 5,50€ |
| Cognac VSOP | 4cl | 6,50€ |
| Armagnac VSOP | 4cl | 7,50€ |
| Rhum Clément | 4cl | 5,00€ |
| Rhum Kraken | 4cl | 6,00€ |

NOS BABY PLUS (Coke pet)

| | | |
|---------------|-----|-------|
| Havana | 4cl | 4,00€ |
| Tullamore dew | 4cl | 4,00€ |
| Clan Campbell | 4cl | 5,00€ |

NOS BIÈRES

| | | |
|----------------|------|-------|
| Bière pression | 25cl | 3,80€ |
| Mira Blonde | 50cl | 7,00€ |
| Hoegaarden | 25cl | 4,80€ |
| Desperados | 33cl | 5,00€ |
| Monaco | 25cl | 4,50€ |
| | 50cl | 8,50€ |
| Picon bière | 25cl | 4,50€ |
| | 50cl | 8,50€ |

APÉROS

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| Suze | 4cl | 3,80€ |
| Ricard | 2cl | 2,80€ |
| | 4cl | 4,00€ |
| Perroquet | 4cl | 5,50€ |
| Martini (rouge ou blanc) | 4cl | 3,80€ |
| Kir Spumante | 4cl | 5,00€ |
| Cassis, pêche | | |

BOYS & GIRLS COCKTAILS

| | | |
|--|------|--------|
| le Fredo (Ti punch) | 25cl | 6,00€ |
| le Woohoo | 25cl | 8,00€ |
| Dry Saphir gin | 25cl | 8,00€ |
| le Mulet | 25cl | 9,00€ |
| Dry Martini (Gin Bombay, Martini blanc) | 25cl | 7,50€ |
| le Popoche Mojito | 25cl | 8,50€ |
| le Virgin Mojito | 25cl | 6,00€ |
| le Spritz de l'Atelier | 25cl | 10,00€ |
| le Spritz classique | 25cl | 8,50€ |
| la Piña banana | 25cl | 8,00€ |
| Cocktail jus de fruit (sans alcool) | 25cl | 7,00€ |
| Italian coffee (Amaretto, café) | | 7,50€ |

SMART BOY

| | | |
|------------------------------|-----|-------|
| Gin tonic ou fever | 4cl | 8,00€ |
| Stolichmaya redbull ou multi | 4cl | 7,00€ |
| La Moildar (Suze) | 6cl | 6,80€ |

CLAP DE FIN

| | | |
|----------|-----|-------|
| Bailey's | 6cl | 6,00€ |
| Jet 27 | 6cl | 5,00€ |
| JET 31 | 6cl | 6,80€ |





LES VINS



LES BLANCS/LES ROSÉS

| | | | |
|-----------------------------|------|------|-----|
| Château Castera Anthoinette | 2023 | 75cl | 18€ |
| Le Blanc de Saikouk | 2023 | " | 18€ |
| Deshenry's Chardonnay | 2022 | " | 19€ |
| Elise | 2022 | " | 17€ |
| Dunose | 2022 | " | 18€ |
| Domaine de la Verrerie | 2022 | " | 20€ |

LES VINS ROUGES

| | | | |
|------------------------------------|------|------|-----|
| Château Castera | 2016 | 75cl | 20€ |
| Château Tour Haut-Caussan | 2016 | " | 19€ |
| Château Cascadais | 2016 | " | 16€ |
| Château Cascadais | 2019 | " | 15€ |
| Château La Peyreyre Cuvée Prestige | 2021 | " | 18€ |
| Fontis | 2017 | " | 18€ |
| Fer de Soif | 2022 | " | 18€ |
| Delacroix | 2016 | " | 19€ |

LES VINS AU VERRE

| | | |
|---------------------|------|----|
| Fontis | 2015 | 4€ |
| Delacroix | 2016 | 5€ |
| Fer de Soif | 2022 | 5€ |
| Castera | 2016 | 5€ |
| Tour Haut-Caussan | 2016 | 5€ |
| Cascadais | 2019 | 4€ |
| Cascadais | 2016 | 4€ |
| Château La Peyreyre | 2021 | 4€ |