



CARTE & MENUS

2 RUE SAINT MAURICE 74 000 ANNECY - TÉL. : 04 50 51 19 71

UN LIEU DE DÉCOUVERTE CULINAIRE D'EXCEPTION

DÉCOUVREZ L'ATLAS ET SES SPÉCIALITÉS



LES ENTRÉES



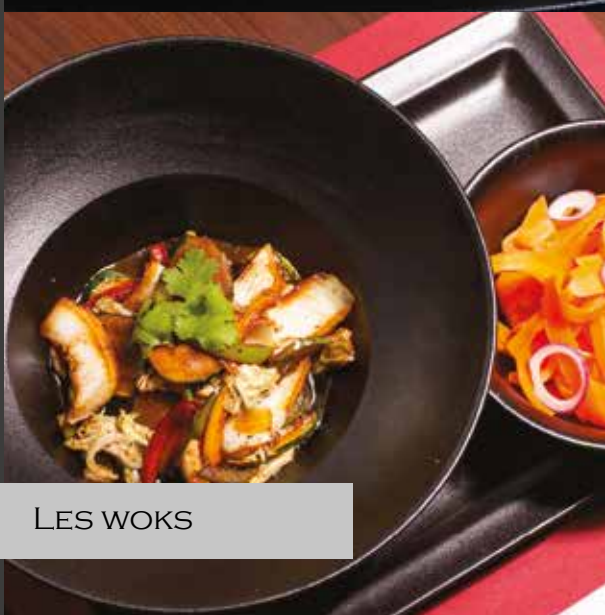
LES BURGERS



LES TRADITIONS



LES VIANDES



LES WOKS



LES POISSONS



ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACÉS 9,50
FISH SOUP AND SHELLFISH

NEMS AUX CREVETTES RECETTE ARTISANALE 9,50
SPRING ROLL WITH SCAMPI

NEMS AU POULET RECETTE ARTISANALE 9,50
SPRING ROLL WITH CHICKEN

OEUF COCOTTE AUX MORILLES 13,00
EGG POT WITH MUSHROOM

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 13,00
BOURGOGNE' SNAILS

ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » AVEC COMPOTÉE D'OIGNONS
CONFITURE DE TOMATES 16,50
DUCK FOIE GRAS WITH ONIONS AND TOMATO JAM

TERRINE DE PORC « MAISON » ET SA SALADE VERTE 9,50
PORK TERRINE WITH SALAD

TERRINE DE PORC ET SANGLIER « MAISON » ET SA SALADE VERTE 9,50
WILD BOAR TERRINE WITH SALAD

TERRINE DE LAPIN « MAISON » ET SA SALADE VERTE 9,50
RABBIT TERRINE WITH SALAD

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9,50
JAMBON CRU, SAUCISSON SEC ET FUMÉ, TERRINE DE PORC « MAISON »
HAM PLATE

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



SALADES REPAS / MEAL SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16,50

SALADE VERTE, FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ, NOIX, MIEL
GREEN SALAD, HOT GOAT CHEESE, WALNUT, HONEY

LA CAESAR 16,50

SALADE VERTE, TOMATE, FILETS DE POULET RÔTI AUX ÉPICES, OIGNONS, CROÛTONS, AIL, COPEAUX DE PARMESAN,
SAUCE CAESAR
GREEN SALAD, TOMATOES, CHICKEN, ONIONS, CRUST GARLIC, PARMESAN, CAESAR SAUCE

L'ITALIENNE 19,00

SALADE VERTE, TOMATE, MOZZARELLA BURRATA, PARMESAN, HUILE D'OLIVE AU BASILIC ET JAMBON DE PAYS
SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA BURRATA, PARMESAN, BASIL OLIVE OIL AND HAM

L'ATLAS 18,00

SALADE DE SAINT-JACQUES, QUEUES D'ÉCREVISSES FLAMBÉES AU GENÉPI
SCALLOPS SALAD WITH CRAY FISH STALK FLAMBEED WITH GENEPI

LA GOURMANDE 19,00

SALADE VERTE, TOMATE, GÉSIERS DE POULET, PIGNONS DE PIN, MAGRET DE CANARD FUMÉ, FOIE GRAS «MAISON»
SALAD, TOMATOES, CHICKEN GIZZARD, PINE NUT, DUCK BREAST AND FOIE GRAS

WOKS

NOUILLES CHINOISES, POULET 22,00

ET LÉGUMES CROQUANTS
CHICKEN, CHINESE NOODLES AND CRUNCHY VEGETABLES

NOUILLES CHINOISES, SAINT-JACQUES 23,00

ET LÉGUMES CROQUANTS
SCALLOPS, CHINESE NOODLES AND CRUNCHY VEGETABLES

NOUILLES CHINOISES, GAMBAS 24,00

LÉGUMES CROQUANTS ET GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES
CHINESE NOODLES AND CRUNCHY VEGETABLES AND SHRIMPS

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



VIANDES / MEATS

BOEUF CHAROLAIS

Origine France

FAUX FILET À LA PLANCHA 23,00
SAUCE POIVRE, FRITES ET SALADE VERTE
BEEF STEAK, PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES

PAVÉ DE RUMSTEACK À LA PLANCHA 22,00
SAUCE MORILLES, FRITES ET SALADE VERTE
PAVE RUMP STEAK, MOREL SAUCE, FRENCH FRIES AND SALAD

ENTRECÔTE À LA PLANCHA 24,00
SAUCE POIVRE, FRITES ET SALADE VERTE
RIB STEAK, PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES

TARTARE DE BOEUF FAÇON ATLAS 23,00
FRITES, PAIN GRILLÉ ET SALADE VERTE
SUPPLÉMENT TARTARE POÊLÉ + 1,00
BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES, TOASTS AND SALAD

PLANCHE DU BOUCHER 28,00
ENTRECÔTE SAUCE POIVRE VERT, OS À MOELLE, GRATIN DAUPHINOIS ET SALADE VERTE
BEEFSTEAK AND PEPPER SAUCE, MARROW BONE, AND SALAD

FILET DE BOEUF À LA PLANCHA 30,00
SAUCE MORILLES ET GRATIN DAUPHINOIS ET SALADE VERTE
BEEF STEAK, MORELS SAUCE, GRATIN AND SALAD

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » 29,50
FRITES ET SALADE VERTE
BEEF STEAK, «CAFÉ DE PARIS» SAUCE AND FRENCH FRIES

VEAU

Origine France

FRICASSÉE DE ROGNONS À LA GRAINE DE MOUTARDE ET PURÉE
DE POMMES DE TERRE MAISON 24,00
KIDNEYS OF CALF, MUSTARD SAUCE, AND MASHED POTATOES

AGNEAU

Origine UE

CÔTES D'AGNEAU ET SA SAUCE PROVENÇALE 24,00
À L'HUILE D'OLIVE ET HERBES AROMATIQUES, FRITES ET SALADE
LAMB WITH TOMATO SAUCE SIMMERED WITH OLIVE OIL, SHALLOTS AND HERBS, FRENCH FRIES AND SALAD

TRANCHE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ 24,00
À LA PLANCHA, FRITES, SALADE VERTE
SLICE OF LAMB, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD

SOURIS D'AGNEAU CONFIT 5H AU FOUR ET SA PURÉE MAISON 24,00
LAMB SHANK WITH MASHED POTATOES

BOCAUX DU TERROIR 18,00

BLANQUETTE DE VEAU OU ÉPAULE D'AGNEAU OU BOEUF BOURGUIGNON

ACCOMPAGNÉE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



POISSONS D'EAU DOUCE / FISH 🍴

FILETS DE PERCHE « FRANÇAIS » MEUNIÈRE 24,00

SAUCE TARTARE ET FRITES ET SALADE DE SAISON
LITTLE WHITE FISH, MEUNIÈRE SAUCE, SALAD AND FRENCH FRIES

OMBLE CHEVALIER ENTIER MEUNIÈRE « FRANÇAIS » 26,00

SELON ARRIVAGE. ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET LÉGUMES DU JOUR.
OMBLE CHEVALIER' : DEPENDING OF ARRIVAGE, WITH RICE AND VEGETABLES

CUISSES DE GRENOUILLES RÔTIES EN PERSILLADE 26,00

ET SON GRATIN DAUPHINOIS ET SALADE VERTE (10 PIÈCES)
FROGS WITH GARLIC HERB BUTTER, GRATIN AND SALAD (10 UNITS)

DORADE ROYALE OU BAR 26,00

RÔTIE AU FOUR

SELON ARRIVAGE

CRUSTACÉS / SHELLFISH 🍴

MOULES MARINIÈRES FAÇON L'ATLAS 15,50

MARINIÈRE MUSSELS : WHITE WINE MUSSELS

MOULES AU CURRY 16,50

MARINIÈRE MUSSELS : CURRY MUSSELS

MOULES POULETTE FAÇON L'ATLAS 16,50

MARINIÈRE ET CRÈME FRAÎCHE
MARINIÈRE MUSSELS : WHITE WINE AND CREAM MUSSELS

FORMULE MOULES FRITES +
BIÈRE PRESSION 25CL + 2,00€

MENU WITH MUSSELS AND BEER 25CL

GAMBAS À LA PROVENÇALE FLAMBÉES AU PASTIS 29,00

AUX 3 POIVRONS, ACCOMPAGNÉES DE RIZ ET SALADE DE SAISON
PROVENÇALES SHRIMPS, 3 PEPPERS WITH RICE

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas



BURGERS

LE «CLASSIC» 19,00

PAIN MAISON, PRÉPARATION BOUCHÈRE, TOMATE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, CHEDDAR, SAUCE TARTARE
HOMEMADE BREAD, STEAK, TOMATO, ONIONS, GREEN SALAD, CHEDDAR, TARTARE SAUCE

DU PÊCHEUR 22,00

PAIN MAISON, FILETS DE PERCHE «FRANÇAIS», TOMATE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, CHEDDAR,
SAUCE TARTARE
HOMEMADE BREAD, COD FILET, TOMATO, ONIONS, SALAD, CHEDDAR AND TARTARE SAUCE

LE POULET 22,00

PAIN MAISON, POULET PANÉ, TOMATE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, CHEDDAR, SAUCE TARTARE
HOMEMADE BREAD, PANED CHICKEN, TOMATO, ONIONS, SALAD, CHEDDAR AND TARTARE SAUCE

LE MONTAGNARD 23,00

PAIN MAISON, PRÉPARATION BOUCHÈRE, TOMATE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, RACLETTE,
GALETTE DE POMME DE TERRE
HOMEMADE BREAD, STEAK, TOMATO, ONIONS, RACLETTE CHEESE, POTATO PANCAKE

LE GOURMAND 23,00

PAIN MAISON, PRÉPARATION BOUCHÈRE, TOMATE, OIGNONS, SALADE VERTE ET FOIE GRAS MAISON
HOMEMADE BREAD, STEAK, TOMATO, ONIONS, SALAD AND ROAST FOIE GRAS

L'ACCOMPAGNEMENT : FRITES, SALADE VERTE

POUR LES «JEUNES»

13,50

ENFANT DE - 12 ANS

PETITS FILETS DE PERCHES FRANÇAIS / SMALL PERCH FILLETS
OU STEAK HACHÉ (PRÉPARATION BOUCHÈRE) / OR CHOPPED STEAK
OU MINI-BURGER / OR MINI BURGER
OU MOULES MARINIÈRES / OR SEA MUSSELS

ACCOMPAGNEMENT : FRITES / FRENCH FRIES

AVEC 1 SIROP

ET 2 BOULES DE GLACE OU TARTE DU JOUR
AND 2 SCOOPS OF ICE CREAM OR TART OF THE DAY

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas



SPÉCIALITÉ DE L'ATLAS 24,00

FONDUE SAVOYARDE SERVIE AVEC GRATIN DAUPHINOIS
ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIE ET SALADE VERTE.

CHEESE, WINE WITH GRATIN, HAM AND SALAD

TRADITIONS DU MONT BLANC ☞

FONDUE* SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES 20,00

SÉLECTION DE FROMAGES PAR PIERRE GAY (ABONDANCE, COMTÉ, BEAUFORT), ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET
SALADE VERTE

CHEESE, WINE AND BREAD

FONDUE* AUX MORILLES 22,50

SÉLECTION DE FROMAGES PAR PIERRE GAY, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE,
SALADE VERTE

CHEESE, WINE AND BREAD

FONDUE* AU CHAMPAGNE 28,00

SÉLECTION DE FROMAGES PAR PIERRE GAY, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET SALADE VERTE

CHEESE, WINE AND BREAD

PLATS SAVOYARDS / FROM HERE ☞

TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE 19,00

POMMES DE TERRE, OIGNONS, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON & SALADE VERTE

POTATOES, CHEESE, ONIONS, CREAM

TARTIFLETTE ALPAGE 20,00

POMMES DE TERRE, OIGNONS, LARDONS, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON, AVEC SON JAMBON CRU ET SALADE VERTE

POTATOES, CHEESE, ONIONS, CREAM AND HAM WITH SALAD

TARTIFLETTE POULET 20,00

POMMES DE TERRE, OIGNONS, POULET, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON & SALADE VERTE

POTATOES, CHICKEN, CHEESE, ONIONS, CREAM

TARTIFLETTE AUX MORILLES 22,00

POMMES DE TERRE, OIGNONS, LARDONS, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON,

AVEC SON JAMBON CRU & SALADE VERTE

POTATOES, CHEESE, ONIONS, CREAM, HAM AND MUSHROOMS WITH SALAD



PIERRE GAY

FROMAGER MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS LES FROMAGES DE L'ATLAS

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas



MENU L'ATLAS

ENTRÉES / STARTERS

- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
BOURGOGNE' SNAILS
OU / OR
NEMS POULET OU CREVETTES RECETTE ARTISANALE
SPRING ROLL CHICKEN OR SCAMPI
OU / OR
SALADE CAESAR
OU / OR
OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT
EGG POT WITH MUSHROOM
OU / OR
SOUPE DE POISSONS
FISH SOUP

PLATS / MEALS

- FRICASSÉE DE ROGNONS À LA GRAINE MOUTARDE
KIDNEYS OF CALF, MUSTARD SAUCE AND MASHED POTATOES
OU / OR
ENTRECÔTE SAUCE POIVRE À LA PLANCHA
BEEF STEAK, PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES
OU / OR
TARTIFLETTE AU POULET ET SALADE VERTE
POTATOES, CHEESE, ONIONS, CREAM, CHICKEN AND SALAD
OU / OR
FILETS DE PERCHE « FRANÇAIS » MEUNIÈRE
LITTLE WHITE FISH, MEUNIÈRE SAUCE, SALAD AND FRENCH FRIES

DESSERTS / DESSERTS

- FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES, CRÈME OU MIEL
WHITE CHEESE COULIS OF RED FRUITS, CREAM OR HONEY
OU / OR
CRÈME BRULÉE FAÇON SAVOYARD
BURNT CREAM WITH VANILLA ICE CREAM
OU / OR
COUPE AUX GRIOTTES
MORELLO CHERRIES CUP
OU / OR
FRAMBOISIER
HOMEMADE RASPBERRY CAKE

ENTRÉE + PLAT : 32,00
PLAT + DESSERT : 28,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 38,00

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas



POUR FINIR

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS 8,50
ASSORTMENT OF CHEESE

FROMAGE BLANC 6,50
COULIS FRUITS ROUGES, CRÈME OU MIEL
WHITE CHEESE AND RED FRUITS OR CREAM OR HONEY

TARTE DU JOUR 8,00
PART OF TART OF THE DAY

TIRAMISU AUX POIRES 8,50
PEARY TIRAMISU

FRAMBOISIER 8,50
RASPBERRY CAKE

CRÈME BRÛLÉE FAÇON SAVOYARDE 9,00
ET GLACE VANILLE
BURNT CREAM WITH VANILLA ICE CREAM

GAUFRE AU CHOCOLAT CHAUD 9,50
GLACE VANILLE ET CHANTILLY
WAFFLE HOT CHOCOLATE, VANILLE ICE CREAM, WHIPPED CREAM

DEMANDEZ-NOUS LA CARTE DES GLACES
ASK US FOR ICE CREAMS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
9,50

SERVI AVEC UN ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES
GOURMET COFFEE OR TEA

LES FRITES NE SONT PAS "FAIT MAISON"

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas



CARTE
VINS ET BOISSONS



BOISSONS

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC - 12 CL -	4,00
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE, MYRTILLE, CHATAÏGNE, VIOLETTE	
KIR MAISON VIN PÉTILLANT DE SAVOIE - 12 CL -	6,50
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE, MYRTILLE, CHATAÏGNE, VIOLETTE	
COUPE DE CRÉMANT DE SAVOIE - 12CL-	6,50
COUPE DE CHAMPAGNE - 12 CL -	10,00
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE - 12 CL -	11,00
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE, MYRTILLE, CHATAÏGNE, VIOLETTE	
RICARD - 4 CL -	3,50
MARTINI ROUGE OU BLANC - 4 CL -	4,90
CAMPARI - 4 CL -	4,90
SUZE - 4 CL -	4,90
PORTO ROUGE - 4 CL -	4,90

VIN AU VERRE 12 CL

SAVOIE	5,50	Rouge
CÔTES DU RHÔNE	5,50	
BOURGOGNE	7,00	
VIN DU MOMENT	5,50	
SAVOIE	6,50	Blanc
TARIQUET	6,50	
VIN DU MOMENT	6,00	
ROSÉ	6,00	Rosé



BIÈRE

PICON BIÈRE WENDELINUS	4,50
BIÈRE PRESSION WENDELINUS	3,90
PANACHÉ WENDELINUS	3,90
MONACO WENDELINUS	3,90

LES BRASSEURS SAVOYARDS

BIÈRE BLANCHE BOUTEILLE BIO	6,00
BIÈRE BLONDE BOUTEILLE BIO	6,00
BIÈRE MYRTILLE BOUTEILLE BIO	6,00
BIÈRE AMBRÉE BOUTEILLE BIO	6,00

BOISSONS SANS ALCOL

	25 CL	33 CL	50 CL	75 CL
PERRIER		3,50		
EVIAN				
BADOIT			3,50	5,00
COCA COLA		3,50	3,50	5,00
COCA COLA ZERO		3,50		
ORANGINA		3,50		
SCHWEPPE TONIC				
SCHWEPPE AGRUM	3,60			
ICETEÀ	3,60			
SPRITE	3,50			
JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, ABRICOT, TOMATE)	3,50			
LIMONADE	3,50			
DIABOLO	3,00			
SIROP À L'EAU	3,50			
	2,00			

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



BOISSONS

WHISKY

J&B - 4 CL -	8,00
JACK DANIEL'S - 4 CL -	10,00
CHIVAS - 4 CL -	10,00
JAMESON - 4 CL -	10,00
CARDHU - 4 CL -	12,00

DIGESTIF

COGNAC - 4 CL -	
ARMAGNAC - 4 CL -	8,50
CALVADOS - 4 CL -	8,50
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE - 4 CL -	8,50
MARC DE SAVOIE, BOURGOGNE - 4 CL -	8,50
GÉNÉPI - 4 CL -	8,50
VODKA - 4 CL -	8,50
GET 27 - 4 CL -	8,50
GIN - 4 CL -	8,50
RHUM - 4 CL -	8,50
GRAPPA - 4 CL -	8,50
LIMONCELLO - 4 CL -	8,50
CHARTREUSE - 4 CL -	8,50
WILLIAMINE - 4 CL -	9,00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,00
RISTRETTO	2,00
CAFÉ ALLONGÉ	2,20
CAFÉ CRÈME	2,20
DÉCAFÉINÉ	2,00
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	2,20
DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,20
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAFÉ CRÈME ALLONGÉ	2,40
THÉ, INFUSION	4,00
THÉ CRÈME	4,20
CAFÉ LIEGOIS	4,00

LES COCKTAILS

**MOSCATO
FRAMBOISE**
LA COUPE - 12 CL
7,00

APÉROL SPRITZ
LA COUPE - 12 CL
7,50



PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



CARTE DES VINS

VINS «ROUGE»

AOP DE SAVOIE

MONDEUSE « CUVÉE SAINT BARBE » - DOMAINE BOUVET	50 CL - 24,00
PERSAN « CUVÉE SAINT GLIBERT » - DOMAINE BOUVET	75 CL - 32,00
MONDEUSE «BRUMES MATINALES»	75 CL - 24,00
MONDEUSE VIEILLES VIGNES 49	75 CL - 31,00
GAMAY TERRE DE FAMILLES CHEMINS ARGENTÉS	75 CL - 30,00 - 50 CL - 23,00
MONDEUSE D'ARBIN - PREMIUM	75 CL - 59,00

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE - DOMAINE DE SERVANS - VIN BIO	75 CL - 29,00 - 50 CL - 19,50
- NECTAR DE LA SYRAH -	
VACQUEYRAS « VIEILLES VIGNES » - DOMAINE SANDILAURE	75 CL - 35,00 - 50 CL - 26,00
- FINESSE DES DENTELLES -	
ST JOSEPH - DOMAINE GRANGIER	75 CL - 39,00
- FINESSE ET PUISSANCE -	

LA LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DE LA RODAIE	75 CL - 29,00
- FRAIS ET FINESSE -	
AOC SANCERRE - DOMAINE DES TAYAUX	75 CL - 39,00
- DÉLICAT ET ENJÔLEUR -	

BORDEAUX

CHATEAU LAGARDE	75 CL - 19,50
BOURG CÔTE DE BORDEAUX - CHÂTEAU LA GROLET - VIN BIO	75CL - 32,00
- LE MERLOT À L'ÉTAT PUR -	
MONTAGNE SAINT-EMILION - CHÂTEAU DE LA PAPETERIE	75 CL - 39,00
- GRAND VIN DÉLICAT ET ÉQUILIBRÉ -	

LANGUEDOC

PIC SAINT-LOUP - EMOTIONS, LES DÉESSES MUETTES	75 CL - 29,00
- LA DÉCOUVERTE -	

ALSACE

PINOT NOIR - DOMAINE CHARLES SPARR	75 CL - 35,00
- SOUPLESSE, ARÔME, VIN « PARFAIT » -	

BOURGOGNE

CLOS PRIEURS - BERNARD MUNIER	75 CL - 31,00
- VIN ÉQUILIBRÉ, DÉLICAT -	
CHAMBOLLE MUSIGNY « CLOS DE L'ORME » - BERNARD MUGNIER GEVREY (FÛT NEUF)	75 CL - 68,00
CHAMBERTIN « LA JUSTICE » - BERNARD MUGNIER	75 CL - 69,00
CHAMBOLLE MUSIGNY - BERNARD MUGNIER	75 CL - 50,00

BEAUJOLAIS

SAINT AMOUR - HENRY FESSY	75 CL - 32,00
BROUILLY - HENRY FESSY	75 CL - 29,00

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



VINS «BLANC»

BOURGOGNE

CHABLIS - DOMAINE RACE

- EQUILIBRE ET PUISSANCE -

75 CL - 35,00

SUD OUEST

TARIQUET - PREMIER GRIVE - VIN DE PAYS

- MOMENT DE BONHEUR IMMÉDIAT, UN VRAI MOELLEUX ÉQUILIBRÉ LAISSANT PLACE À UNE FINALE DE RAISIN FRAIS -

75CL - 30,00

LA LOIRE

AOP SANCERRE - DOMAINE DES TAYAUX

- DÉLICAT, FIN, BEAUX ARÔMES -

POUILLY FUMÉ - DOMAINE BLANCHET

75CL - 34,00

75CL - 34,00

LANGUEDOC

IGP OC - CHARDONNAY - BY HAUSSMAN

- SOUPLE ET DÉLICAT BEL ENSEMBLE -

75CL - 20,00

SAVOIE

APREMONT - LES ROCHES BRISÉES

ROUSSETTE DORÉE TERRES DE FAMILLES

CHIGNIN BERGERON - CEP NOIR VIEILLES VIGNES

GRAND BOUVET - DOMAINE BOUVET

75 CL - 21,00 - 50 CL - 19,00

75 CL - 25,00

75 CL - 35,00 - 50 CL - 29,00

50 CL - 24,00

VINS «ROSÉ»

MOMENT DU PLAISIR

CÔTES DE PROVENCE - R DE ROUBINE

- ROSÉ FÉMININ SOUPLE ET DÉLICAT -

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - DOMAINE DE RAMATUELLE

- RÊVE PROVENÇAL FIN ET FRAIS -

GRAND BOUVET - DOMAINE BOUVET

75 CL - 18,00

75 CL - 34,00

75 CL - 29,00 - 50 CL - 25,00

50 CL - 24,00

HISTOIRE DE BULLES

CRÉMANT DE SAVOIE

- MÉDAILLÉ D'OR JEAN CAVAILLÉ -

CRÉMANT DE SAVOIE - CRUE

MOSCATO SPUMANTE

- MÉDAILLÉ D'OR JEAN CAVAILLÉ -

BRUT RÉMY MASSIN PROPRIÉTAIRE

RUINART BRUT

RUINART BLANC DE BLANC

RUINART ROSÉ

75 CL - 35,00 - LA COUPE - 6,50

75 CL - 25,00 - LA COUPE - 5,00

75 CL - 15,00

75 CL - 59,00

75 CL - 85,00

75 CL - 105,00

75 CL - 105,00

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

INFORMATIONS

Liste des produits contenant des allergènes

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
ET PRODUITS DÉRIVÉS
CRUSTACÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS
OEUFS ET PRODUITS DÉRIVÉS
POISSONS ET PRODUITS DÉRIVÉS
ARACHIDES ET PRODUITS DÉRIVÉS
SOJA ET PRODUITS DÉRIVÉS
LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS (DONT LE LACTOSE)
NOIX, AMANDES, NOISETTES, NOIX DE CAJOU,
NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES,
NOIX DE MACADAMIA ET NOIX DE QUEENSLAND
ET PRODUITS DÉRIVÉS
CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS
MOUTARDE ET PRODUITS DÉRIVÉS
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS DÉRIVÉS
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES
À 10 MG/KG OU À 10 MG/LITRE EXPRIMÉES EN SO₂
LUPINS ET PRODUITS DÉRIVÉS
MOLLUSQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS

«FAIT MAISON»

LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À
PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



LES PLATS PRÉCÉDÉS DE CE LOGO SONT ENTIÈREMENT

«FAIT MAISON»

LE SAUCISSON, LA PORMONAISE (« PORMNEZ »), LE JAMBON ET PÂTÉ MÉTHODE BENJAMIN

BENJAMIN ÉTAIT BOUCHER AMBULANT DANS LA COMMUNE DE CORDON ADOSSÉE À LA CHAÎNE DES ARAVIS, FACE AU MONT-BLANC, IL EXERÇAIT DE FERME EN FERME FACE À CE PANORAMA EXCEPTIONNEL.

DE NOVEMBRE À FÉVRIER, IL ABATTAIT 1 À 3 PORCS PAR FAMILLE, CELA FOURNISSAIT LE BESOIN EN VIANDE POUR L'ANNÉE. CES PORCS ÉTAIENT ÉLEVÉS DURANT L'ANNÉE QUI PRÉCÉDAIT L'ABATTAGE PAR LES PARTICULIERS EUX-MÊMES.

IL TRAVAILLAIT LA VIANDE, ET FABRIQUAIT SAUCISSONS, PORMONAISES, PÂTÉS, JAMBONS ET LARDS.

ENSUITE, IL EFFECTUAIT LE SALAGE, LE FUMAGE DANS LA « BÖERNA » (CHEMINÉE) DES FERMES DE SES CLIENTS.

CE SAVOIR-FAIRE A ÉTÉ PERPÉTUÉ ET TRANSMIS AUX AUTRES GÉNÉRATIONS. NOUS AVONS EU LE PRIVILÈGE DE CONNAÎTRE LES MÉTHODES ET LES DOSAGES QUI PERMETTENT D'OBTENIR DES PRODUITS UNIQUES ET EXCEPTIONNELS DE QUALITÉ. C'EST UN HOMMAGE QUE DE PERPÉTUER CE SAVOIR-FAIRE.

MERCI BENJAMIN.

PRIX NETS INDIQUÉS EN € - RÉGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

L'Atlas