

# Apéritifs

avec alcool  
avec alcool alcool

<b>Spritz Apérol</b> (20 cl) <i>(Apérol, Proseco, Eau pétillante, glace pillée)</i>	<b>7,80€</b>
<b>Ratafia</b> (apéritif local 10 cl) <i>(Boisson alcoolisée douce, composée de Moût de raison, eau de vie et de marc)</i>	<b>7,10€</b>
<b>Gin Schweppes</b> (5 cl)	<b>7,20€</b>
<b>Kir haut-marnais</b> (15 cl) <i>(Vin blanc Montsaigeonnais Chardonnay, crème de cassis)</i>	<b>5,10€</b>
<b>Kir Royal</b> (14 cl)	<b>8,40€</b>
<b>Coupe de champagne</b> (14 cl)	<b>8,20€</b>
<b>Picon Vin blanc</b> (15 cl) <i>(vin blanc et picon)</i>	<b>4,30€</b>
<b>Ricard</b> (4 cl)	<b>3,90€</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> (4 cl)	<b>3,90€</b>
<b>Suze</b> (4 cl)	<b>3,90€</b>
<b>Muscat</b> (4 cl)	<b>3,90€</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b> (4 cl)	<b>4,30€</b>

Apéritifs

Apéritifs

sans alcool  
sans alcool alcool

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

# Bières

<b>Picon Bière</b> (25 cl)	<b>3,70€</b>
<b>Pression</b> (25 cl)	<b>2,90€</b>
<b>Pression</b> (33 cl)	<b>3,90€</b>
<b>Pression</b> (50 cl)	<b>4,90€</b>
<b>Leffe Blonde</b> (33 cl)	<b>4,00€</b>
<b>Leffe Brune</b> (33 cl)	<b>4,00€</b>
<b>Choue Blonde, Brune, Rousse</b> (33 cl)	<b>5,00€</b>

## 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

L'Equipe de l'

Atelier Lingon

**ATELIER**  
RESTAURANT  
*Lingon*

L'alcool est dangereux pour la santé.

Conception Agence TOMPOINT.COM

**AG** RILL  
TELIER  
RESTAURANT  
SAINTS-GEOSMES 52

Le Bistrot  
DEL'ATELIER  
Resto & Bar à vins

**AT**RAITEUR  
TELIER

## Entrées Entrées Entrées

Escargots x6	10,00€
Escargots x12	18,00€
Soufflé au Langres	12,00€
Terrine Maison	12,00€

## Plats Plats Plats

Soufflé Saint-Jacques	16,00€
Cuisse de canard aux cerises	18,00€
Viande grillée du moment	18,00€

Poisson du jour	16,00€
Grillade d'Agneau	20,00€
Médaille de Veau	22,00€

## Assiette Assiette Assiette

18,00€

### Végétarienne

Omelette ou Queumeu, salade verte, pommes de terre sautées avec Fromage de Langres

### Sans Gluten

Mille-Feuille de volaille au Langres

## Formules Formules Formules

### Ouyette

L'ouyette\* de Langres garnie avec sa salade, du fromage de Langres et ses pommes rôties.

18,00€

### Planche Fondue au Langres

Langres Fondu au vin de Haute-Marne Salade verte, une pomme de terre en robe des champs  
Garniture : Saucisse de Morteau  
Viande de Grison, Rosette, Bacon grillé

22,00€

### Médiévale

L'ouyette\* de Langres  
Taillis de fruits secs\*

24,00€

## Menus Menus Menus

### Du Terroir

25,00€

Pain perdu au Langres

Mitonnée de Boeuf Bourguignon

Crème brûlée noix de pécan et sa boule de glace au café

### Menu Hallebarde

Cassolette d'escargots 35,00€

Mille-feuille de volaille au Langres

Une demi-sphère de chocolat et sa mousse d'orange

### Menu Logis

32,00€

Dôme de Truite mariné au Saulxure

Petit Farci de cabillaud à la St-Jacques

Cheesecake au Langres blanc

### Menu Enfant

13,00€

Cordon bleu ou Steak haché ou Jambon blanc accompagné de frites ou légumes

Glace

## Desserts Desserts Desserts

8,00€

- Une demi Sphère de chocolat et sa mousse d'orange
- Nougat glacé
- Crème brûlée noix de pécan
- Cheesecake au Langres blanc

- Charlotte au chocolat et éclats de poire
- Taillis de fruits secs\*
- Dame Blanche
- Poire Belle-Hélène

\*Spécialité du restaurant