

avec alcool

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

Kir haut-marnais (15 cl) **5,10€**
(Vin blanc Montsaugeonnais Chardonnay,
crème de cassis)
Kir Royal (14 cl) **8,40€**
Coupe de champagne (14 cl) **8,20€**
Picon Vin blanc (15 cl) **4,30€**
(vin blanc et picon)
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€**

sans alcool

Cocktail Langrois (25 cl) **4,90€**
(jus d'orange, pomme, ananas,
sirop de fraise, coco)
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€**

Leffe Blonde (33 cl) **4,00€**
Leffe Brune (33 cl) **4,00€**
Choue Blonde, Brune, Rousse (33 cl) **5,00€**

L'alcool est dangereux pour la santé.

Conception Agence TCMpointCOM

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
TELIER
RESTAURANT
SAINTS-GEOSMES 52

Le Bistrot
DE L'ATELIER
Resto & Bar à vins

ATRAITEUR
TELIER

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 noix	Duck rillettes with hazelnuts	13,00€
Quenelles de brochet	Pike quenelles	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	Planche Cancoillote	Médiévale
L'ouyette* de Langres garnie avec sa salade, du fromage de Langres et ses pommes rôties.	Salade de pommes de terre rôties avec de la Morteau, Grison, Rosette, Saucisson à l'ail et de la cancoillote	L'ouyette* de Langres Taillis de fruits secs*
Langres Ouyette with salad, Langres cheese and roasted potato	Roasted potatoes with Morteau sausage, Grison meat, Rosette, Garlic sausage and Cancoillote cheese	Langres Ouyette, and medieval cake with dried fruits
19,00€	23,00€	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 noix
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
cheese plate

9,00€

Desserts Desserts

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
Gourmet coffee

12,00€