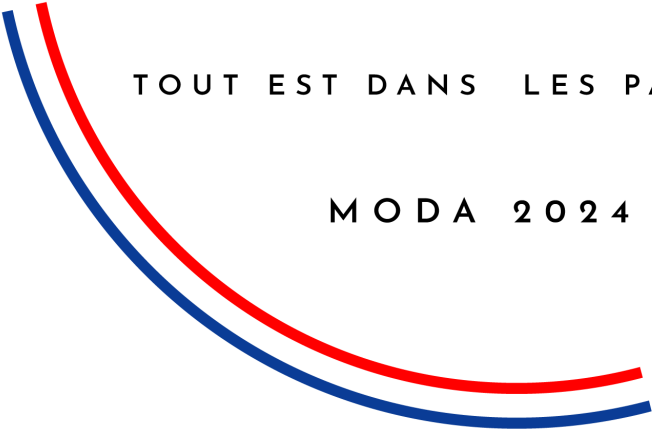




blaignan

L ' A T E L I E R



TOUT EST DANS LES PAPILLES

MODA 2024



CUISINE 100% MAISON

VIANDE DE LA BOUCHERIE PIGOUT



RESTAURANT L'ATELIER – BLAIGNAN PRIGNAC

À l'Atelier, nous vous accueillons dans un lieu où la passion de la viande et l'amour du travail bien fait se rencontrent.

Crée en 2024, par un artisan boucher passionné également à la tête de la Boucherie Pigout, notre restaurant met à l'honneur une cuisine 100% maison, sincère et généreuse.

Toutes nos viandes et charcuteries proviennent directement de la boucherie, avec une exigence claire : une origine France garantie et une qualité irréprochable. Ici, chaque morceau est choisi avec soin, préparé avec respect, et sublimé grâce à une cuisson unique : le brasero en extérieur, qui apporte une saveur authentique et conviviale à chacun de nos plats.

Notre carte reflète notre philosophie : des produits frais, des saveurs vraies, et une expérience qui unit gourmandise et convivialité.

À l'Atelier, on ne triche pas : on cuisine avec cœur, pour le plaisir de vos papilles.

Nos jours d'ouvertures : du mercredi au samedi soir à partir de 19h et le dimanche midi à partir de 12h.

Nous suivre via les réseaux



“ Restaurants L'atelier ”



Donnez nous votre avis sur notre page google



Boucherie Pigout by Dylan

La boucherie charcuterie Pigout est une institution à Saint Estèphe et c'est Dylan Pignon qui en a pris les rennes en Janvier 2021 pour continuer à vous proposer des produits de grande qualité dans la tradition de la famille Pigout !

11 place des Anciens Combattants
33180 Saint-Estèphe
06 02 73 49 86



NOS BIÈRES

Pression Mira (blonde) 6,5° 25cl La Teste-de-Buch	4,50€
Pression Mira (blonde) 6,5° 50cl La Teste-de-Buch	8,00€
Bière de l'Atelier (IPA fruitée) 4,7° 33cl Brasserie Noktua Brama, St-Estèphe	8,00€
Hoegaarden (blanche) 4,9° 33cl	4,80€
Desperados 5,9° 33cl	5,00€
Monaco 25cl	4,50€
Monaco 50cl	8,50€
Picon bière 25cl	5,00€
Picon bière 50cl	9,50€
Tourtel sans alcool 0,0° 27,5cl <i>Ananas, mûre, agrumes</i>	5,30€

NOS APÉROS

Suze 4cl	3,80€
Lillet blanc 4cl	4,00€
Ricard 2cl	4,00€
Martini (Rouge ou Blanc) 4cl	4,20€
Blanc 10cl <i>Crème de pêche, mûre, cassis ou framboise</i>	5,00€
Blanc Royal 10cl <i>Crème de pêche, mûre, cassis ou framboise</i>	12,00€
Pineau blanc 12cl	5,00€
Malibu 4cl	5,00€
Havana 4cl	4,00€
Clan Campbell 4cl	5,00€
Gin 4cl	5,00€
Coupe de champagne 12cl <i>L'illustré, Marcel Vézien - Brut</i>	12,80€
Coupe de prosecco 12cl	5,30€

NOS COCKTAILS

Mojito	8,50€
Spritz	8,50€
Ti-punch	8,20€
Dry Martini	9,50€
Cocktail du mois	9,50€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6,00€
Cocktail du mois	7,50€

NOS SPIRITUEUX

Whisky Français Nelcius 4cl <i>Château Laujac, Bégadan</i>	9,00€
Jack Daniels 4cl	6,00€
Cognac VSOP 4cl <i>Vignobles Boule et Fils</i>	6,50€
Armagnac VSOP 4cl <i>Château de Laubade</i>	8,50€
Armagnac 3 étoiles 4cl <i>Delaitre</i>	7,50€
Rhum Clément Ambré 4cl	6,00€
Rhum épicé Black Tears 4cl	6,80€

Extra sirop 0,50€
fraise, grenadine, menthe, framboise, cassis, citron, pêche, orgeat.

Extra soda ou jus de fruits 1,00€
Coca-cola, limonade, tonic, orange, ananas...



CLAP DE FIN

Bailey's 4cl	6,00€
Get 27 4cl	5,00€
Get 31 4cl	6,80€
Rhum arrangé shooter <i>Mama Sama à Mérignac</i>	3,50€
Vodka arrangé shooter maison	3,50€

LES JUS DE FRUITS

Abricot 20cl	3,50€
Ananas 20cl	3,50€
Orange 20cl	3,50€
Multivitaminé 20cl	3,50€
Pomme 20cl	3,50€

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,50€
Coca cherry 33cl	3,50€
Coca zéro 33cl	3,50€
Orangina 33cl	3,50€
Perrier 33cl	3,50€
Oasis tropical 33cl	3,50€
Fuzetea 33cl	3,50€
Schweppes tonic 33cl	3,50€
Schweppes agrumes 33cl	3,50€
Red bull 25cl	4,50€
Sirop à l'eau	3,50€

Nos sirops : fraise, grenadine, menthe, framboise, cassis, pêche, citron, orgeat.

LES EAUX MINÉRALES

Abatilles plate 1l	4,00€
Abatilles pétillante 1l	4,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Double espresso	4,50€
Café allongé	3,00€
Café crème	4,00€
Décaféiné	2,50€
Chocolat chaud	4,50€
Thé	4,00€
Noisette	3,00€
Cappuccino	5,50€



NOTRE FORMULE À VOLONTÉ À 29,90€/PERSONNE

AU CHOIX : BOEUF, MAGRET OU GAMBAS

Accompagné de frites maison et 1 sauce au choix

Nos sauces au choix:

foie gras, champignon, poivre, miel-moutarde ou bleu d'Auvergne



Notre viande provient de la boucherie Pigout
Saint-Estèphe

Supplément salade verte	3,90€
Supplément sauce	1,00€
Tout gaspillage sera facturé	5,00€



Notre charcuterie est faite maison
par la boucherie Pigout

ENTRÉE

Foie gras à l'ancienne maison	15,00€
Planche de charcuteries (1 personne)	8,90€
Velouté de saison	7,50€

PLATS

Ris de veau et son jus, écrasé de pomme de terre et poêlée forestière	26,90€
Saint-Jacques au curry et linguines herbacés	26,90€

LES DESSERTS

Assiette de fromages	8,90€
Tartelette citron meringuée maison	8,50€
Mi-cuit au chocolat maison et sa glace vanille <i>10 minutes d'attente</i>	9,50€
Glace 1 boule	3,00€
Glace 2 boules	5,00€
Glace 3 boules	8,00€

Parfums glace : vanille, chocolat, nougat, café, framboise, fraise,
caramel beurre salé, melon, rhum raisin, citron jaune, citron vert, citron
basilic, menthe chocolat, pistache.

Supplément crème fouettée	1,00€
---------------------------	-------

MENU DES P'TITS

12,00€

Sirop à l'eau

Steak haché ou p'tit poisson pané, accompagné de frites ou écrasé de pomme de terre

1 boule de glace au choix



NOS VINS ROUGES

Château Cascadais 2019, Appellation Corbière Contrôlée, 75cl <i>Aude</i>	14,90€
Château Saïkouk Médoc 2020, Appellation Médoc Contrôlée, 75cl <i>St Seurin de Cadourne</i>	18,90€
Château Ecrin de Couleys 2019, Appellation Médoc Contrôlée, 75cl <i>Begadan</i>	
Château Tour Haut-Caussan 2016, Appellation Médoc contrôlée, 75cl <i>Blaignan Prignac</i>	23,60€
Château La Peyreyre 2021, Appellation Haut Médoc Contrôlée, 75cl <i>Cuvée Prestige Médoc - St Seurin de Cadourne</i>	27,00€
Château Fontis 2017, Appellation Médoc Contrôlée, 75cl <i>Ordonnac</i>	29,50€
Château Castera 2016, Appellation Médoc Contrôlée, 75cl <i>St Germain d'Esteuil</i>	30,50€
Château La Haye, Le Céder de la Haye 2017, Appellation Saint-Estèphe Contrôlée, 75cl <i>Saint-Estèphe. Grand vin de Bordeaux</i>	34,50€
Château Clauzet 2021, Appellation Saint-Estèphe Contrôlée, 75cl <i>Saint-Estèphe</i>	38,50€

NOS VINS ROSÉS

Perle Rose 2024, Collection Castera, Bordeaux Rosé, Appellation Bordeaux Contrôlée, 75cl <i>St Germain d'Esteuil</i>	14,50€
Mouton Cadet 2024, Appellation Bordeaux Contrôlée, 75cl <i>Pauillac</i>	18,90€
Domaine Saint André de Figuiere, Cuvée Magali 2024, AOP Côtes de Provenances, 75cl	25,90€



NOS VINS BLANCS

Domaine Horgelus, Bal des papillons, 2024, IGP Côtes de Gascogne, 75cl	14,50€
Domaine Deshenry's Chardonnay 2022 Edition Solo, IGP Côte de Thongue, 75cl	16,50€
Château Saïkouk Médoc 2023, Vin de France, 75cl <i>St Seurin de Cadourne</i>	22,90€
Château Castera Anthoinette 2023, Appellation Bordeaux Contrôlée, 75cl <i>St Germain d'Esteuil</i>	27,50€

NOS PÉTILLANTS

Prosecco, 75cl	15,90€
Champagne, L'illustre, Marcel Vézien, Brut, 75cl	46,90€

NOS VINS AU VERRE - ROUGE

Château Cascadais 2019, Appellation Corbière Contrôlée, 15cl <i>Aude</i>	5,00€
Château Saïkouk Médoc 2020, Appellation Médoc Contrôlée, 75cl <i>St Seurin de Cadourne</i>	6,50€
Château Tour Haut-Caussan 2016, Appellation Haut Médoc contrôlée, 75cl <i>Blaignan Prignac</i>	9,00€

NOS VINS AU VERRE - ROSÉ

Perle Rose 2024, Collection castera, Appellation Bordeaux Contrôlée, 15cl	5,00€
Domaine Saint André de Figuiere, Cuvée Magali 2024, AOP Côtes de Provenances, 15cl	9,00€

NOS VINS AU VERRE - BLANC

Domaine Deshenry's Chardonnay 2022 Edition Solo, IGP Côtes de Thongue, 15cl	5,50€
Domaine Horgelus, Bal des papillons, 2024, IGP Côtes de Gascogne, 15cl	5,00€

Droit de bouchon par bouteille	8,00€
---------------------------------------	--------------