

LA GRANDE BRASSERIE DE L'ATRIUM

À PARTAGER POUR BIEN COMMENCER

Jambon Serrano.....	9.00
Batônnets de Comté.....	8.00
Chipirons à la plancha.....	9.00
Mayonnaise à l'encre de seiche	

ENTRÉES POUR BIEN COMMENCER

Œufs mimosa 3 demis.....	5.00
Mayonnaise maison ciboulette, sucrine	
Oeuf parfait.....	8.00
Velouté de potiron, ventrèche séchée	
Nems de paleron de veau	11.00
Mayonnaise Sriracha, sauce soja	
Saumon gravlax en tartare.....	12.00
Chorizo grillé, crumble salé basilic	
Huitres marenne d'Oléron.....	
.....x6=12.00....x12=24.00	
Foie gras mi cuit maison.....	16.00
Chutney pomme/raisin au vinaigre de cidre	

PLATS VIANDES

Tartare de boeuf au couteau.....	19.00
Boeuf coopérative Axuria (Pays-Basque) Préparation traditionnelle (cornichons, échalotes, moutarde, ketchup & sauce anglaise), frites maison	
Foie de veau.....	19.00
Purée de pommes de terre maison, jus moutardé à l'ancienne	
Confit de canard.....	19.00
Pommes grenaille, oignons doux ventrèche poivrée, jus au vin	
Poitrine de cochon confite caramélisée...	21.00
Purée de patate douce & cacahuètes	
Cœur d'entrecôte.....	27.00
Sauce vin rouge aux échalotes et frites maison	

PLATS POISSONS

Dos de cabillaud	19.00
Purée de pommes de terre maison aux herbes, beurre monté au citron vert	
Merlu à la plancha.....	20.00
Choux fleur rôti aux épices, purée patates douces, cibette/citron & pop-corn salé	
Filet de daurade à la plancha.....	22.00
Légumes de saison aux herbes fraîches, huile d'olive ail et poivrons rouges	
Tartare de bar	23.00
Pommes paille, lait de coco, suprêmes d'agrumes, coriandre/persil, frites maison	

SALADE

Salade Landaise.....	20.00
Foie gras, gésiers, jambon Serrano Gran Reserva	
Frisée.....	17.00
Frisée, oeuf parfait et lardons	

PLAT

VÉGÉTARIEN	
Pâtes au Pesto.....	17.00
Straciatella, tomates confites, poudre d'olive noire & parmesan	

MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS 12.00

avec un sirop à l'eau
et une boule de glace

Aiguillettes de poulet,
frites maison
ou
Filet de dorade,
frites maison

DESSERTS LA TOUCHE SUCRÉE

10.00.....	Douceur d'hiver
Mousse noisette, croustillant praliné, biscuit noisette	
10.00.....	Mont blanc
Crème de marron, meringue française et chantilly vanillée	
10.00.....	Panna cotta
À la pistache et coulis framboise	
10.00....	Profiteroles et son choux craquelin
Sauce chocolat, glace vanille et chantilly	
8.00.....	La crème brûlée
10.00.....	Café gourmand
	Boule de glace
1.....	2.50 / 2.....
	5.00 / 3.....
	7.50
Vanille / chocolat / citron / coco / caramel / pistache / cassis / rhum / café / framboise	

12H00 - 14-00 &
19H00 - 22H00

OUVERT TOUS LES JOURS
SAUF LE MARDI

📷 brasserieatrium_dax



COCKTAILS CRÉATION

Ebrius.....12.00
Passion - coco - rhum - ananas - citron - basilic

CRÉATION SANS ALCOOL

Thermalis8.00
Concombre - orgeat - passion - ananas - citron

LES CLASSIQUES

Mojito : classique / fraise / passion..10.00
Rhum, menthe, sucre de canne, Perrier

Caipirinha : classique.....10.00
Cachaca, citron vert, sucre de canne

Piña Colada.....10.00
Rhum, jus d'ananas et crème de noix de coco

Apérol Spritz.....8.00
Apérol, prosecco, Perrier

St Germain Spritz.....11.00
Apérol, prosecco, Perrier

Americano.....9.00
Campari, vermouth rouge doux et Perrier

Negroni.....10.00
Gin, vermouth rouge et Campari

Pornstar Martini.....12.00
Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert, shot de Prosecco

Amaretto Sour.....12.00
Amaretto, citron jaune, blanc d'oeuf, bitter

GIN & TONIC

Gin Beefeater 4cl.....9.00

Gin Citadelle 4cl.....13.00

Gin Tanqueray Seville 4cl.....14.00

APÉRITIF

Kir.....4.00

Kir royal.....10.00

Porto.....5.00

Lillet blanc et rose.....5.00

Martini rouge et blanc.....5.00

Floc de Gascogne.....5.00

Ricard.....3.00



LA GRANDE BRASSERIE DEL'ATRIUM

BIÈRE

25CL 50CL

Bière blonde: La locale.....4.00...8.00

Bière blanche: La locale.....4.50...9.00

Bière IPA : La locale.....5.00..10.00

Heineken : 0° Sans alcool33cl..7.00

Sangria maison 10cl.....4.00

DIGESTIF

Cognac ABK6 4cl.....9.00

Armagnac Laubade 2000 4cl.....10.00

Patxaran 4cl.....5.50

Manzana 4cl.....5.50

Get 27 4cl.....5.50

Baileys 4cl.....5.50

Limoncello 4cl.....5.50

Amaretto 4cl.....5.50

Irish coffee.....10.00

Rhum Diplomatico 4cl10.00

Whisky Ballantines 4cl.....7.00

Monkey Shoulder 4cL9.00

SANS ALCOOL

Sirop à l'eau.....2.50

Menthe - fraise - citron - pêche - orgeat

Limonade.....3.00

Soda.....4.00

Coca-Cola - Coca-Cola ZERO - Ice-Tea - Orangina

Abatilles (plate ou gaz)...0,5L-3.50 /1L-5.00

Jus de fruit Granini.....4.00

Orange - pomme - ananas - ACE

Café, café allongé.....2.00

Cappuccino, thé, infusion.....4.00

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte..... 10.00...70.00

VIN ROUGE FRANCE // OUEST

Pichet vin de table.....25cl/4.50...50cl/8.00

Impératrice, Tursan.....4.00/22.00

**B de maucaillou,
Bordeaux superieur 2018.....5.00/26.00**

Les Galets, Graves.....5.50/28.00

Cadet de Larrivet, Pessac léognan..... 40.00

Héritage chasse-spleen, Haut-Médoc.... 55.00

FRANCE // EST

**AOP Saint-Nicolas-de-Bougeuil
Les Echaillons.....5.50/28.00**

**Château des coccinelles,
Côte du Rhône.....6.00/32.00**

**Pic Saint Loup,
Domaine Haut-lirou.....34.00**

Croze hermitage, Guigal..... 55.00

ESPAGNE

Cerro Anon Crianza, Rioja.....25.00

Monte Aixa, Ribera del Duero.....35.00

VIN BLANC FRANCE // OUEST

Pichet vin de table.....25cl/4.50...50cl/8.00

Uby N3 Côte de Gascogne.....5.00/25.00

**Uby N4 Côte de Gascogne
(moelleux).....5.50/24.00**

Domaine Lasserre, Jurançon.....27.00

Château de Sancerre, Pays de la Loire..39.00

FRANCE // EST

Baron de Rothschild, Pays-d'Oc.....5.00/26.00

Château Valcombe, Costière de Nîmes....29.00

Petit Chablis, Teroir Milly, Bourgogne..38.00

VIN ROSÉ FRANCE //EST

Pichet vin de table.....25cl/4.50...50cl/8.00

Gris de Mer, Pays D'oc5.50/25.00

**Source Gabriel ,
Côtes de Provence.....6.50/30.00**