

Niché en haut du lieu-dit de Bouygues, dans la commune de Lascelle, avec la vue sur le Lac des Graves, L'Atelier Soubrier a ouvert ses portes à l'été 2024, mais son histoire est ancrée depuis toujours dans l'histoire du village.

Construite au XVIIIème siècle dans un style typiquement cantalou, la bâtisse abrite pendant un temps la petite chapelle de Bouygues, au sein de sa cave voûtée. Elle fût à la fois foyer familial, maison de vacances et même lieu de création de la famille Soubrier. L'artiste amateur Georges Soubrier en avait fait son terrain de jeux pendant près de 30 ans.

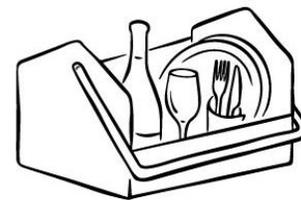
À la suite de son décès, son petit-fils Jérémy entreprend un projet de longue haleine : redonner vie au lieu, en rendant hommage à son histoire familiale. Il ouvre alors les portes de **L'Atelier Soubrier**.
Un lieu de vie en pleine nature.

Festif et chaleureux à l'esprit guinguette, c'est un lieu de partages. Conscient des enjeux environnementaux de notre siècle, le projet s'ancre dans une démarche écoresponsable locale avec pour ambition de mettre pleinement en valeur toute la richesse du terroir auvergnat. La sélection de produits proposée est en majorité issue d'une production locale raisonnée, venant du Cantal ou des départements limitrophes.

Pour nous contacter, faire une demande de prestation ou réserver
mail lateliersoubrier@gmail.com téléphone 07 44 47 27 43

Pour suivre nos actualités, offres & nos évènements
instagram @lateliersoubrier facebook L'Atelier Soubrier

Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux profils pour étoffer notre équipe, d'idées, de partenaires, de producteurs, de musiciens, d'associations pour faire vivre le lieu et apporter de l'animation dans la Vallée, toute contribution est la bienvenue.



L'ATELIER SOUBRIER

VALLÉE DE LA JORDANNE, CANTAL

**Bistrot proposant une cuisine vivante,
inspirée des saisons de nos producteurs locaux.**

Ouvert à l'année
vendredi et samedi de 11h30 à 15h30 et de 18h à 22h

Menu bistronomique

Dimanche de 11h à 16h

Menu brunch

*Ouverture exceptionnelle les autres jours
pour des réservations à partir de 10 personnes*

07 44 47 27 43
lateliersoubrier@gmail.com
[@lateliersoubrier](https://www.instagram.com/lateliersoubrier)

9 rue de la fontaine
Lieu-dit Bouygues
15590 Lascelle

Expresso, allongé, noisette **1,50€**

Café crème, cappuccino, chocolat chaud **3€**

Café glacé, Latté glacé, Chocolat glacé **4€**

Milkshake, Vanille, Banane, Fruits rouges, Pâte à tartiner **6€**

Thé **3,50€** ■ Thé glacé maison **3€** ■ Jus de pomme *La ferme de Martory* **3€**

Citronnade maison, rose, pamplemousse ou gingembre **3€**

Auvergnat *Cola, Tonic, Limonade, Perrier* **3,50€**

Sirop à l'eau **2€** ■ Diabolo **2,50€** *grenadine, citron, pêche, fraise, menthe*

Bougnat **Blonde**, 5,2° *demi* 25cl **3€** ■ *pinte* 50cl **5,50€**

Diablotin **Pêche**, 8° *demi* 25cl **4€** ■ *pinte* 50cl **7€**

Fresh Mocktail *Pomme, concombre, pastèque* **5€**

Spritz, *Aperol ou Campari* **7€** ■ **Saint-Germain Spritz** **9€**

Auvergnat Spritz *Salers, pamplemousse* **7€**

Vert Forêt *Liqueur d'épine de sapin, miel, basilic, verjus* **7€**

Rose Bonbon *Liqueur de fleur de sureau, pamplemousse, verjus* **7€**

Spicy Birlou *Birlou, cannelle, gingembre, verjus* **7€**

Cantal Fizz *Avèze, verjus, sirop de canne maison, tonic* **6€**

Apéritifs

Ricard **3€** ■ Kir, Martini, Salers, Avèze, Birlou **4€** ■ Campari **5€**

Digestifs

Get₂₇, Calvados Vieux, Limoncello, Poire **5€**

Armagnac, Rhum Vieux^{Clément} **9€** ■ Saint-Germain **8€**

Spiritueux

Whisky^{MonkeyShoulder}, Vodka^{Absolut}, Gin^{Citadelle}, Rhum^{Saint-James} **8€**

VINS ROUGES

Chlo d'Auzit, **rouge pinot noir**, 12cl **7€** ■ 75cl **32€**

Madeleine St-Jean, **rouge marselan-merlot**, 12cl **5€** ■ 75cl **24€**

Zigzag, bio, **rouge gamay**, 12cl **6€** ■ 75cl **27€**

VINS BLANCS

Chlo d'Auzit, **blanc chardonnay**, 12cl **7€** ■ 75cl **32€**

Cheverny, **blanc sauvignon-chardonnay**, 12cl **6€** ■ 75cl **27€**

Les Poires, **blanc chardonnay**, 12cl **4€** ■ 75cl **19€**

Fille des Vignes, **blanc tendre chardonnay**, 12cl **6€** ■ 75cl **27€**

ROSE ET BULLES

Mister Coq', **rosé**, 12cl **4€** ■ 75cl **19€**

Vin mousseux Brut, Saint Alyre, 12cl **5€** ■ 75cl **25€**

Menu enfant avec plat, boisson et boule de glace **15€**

La Quilles du moment

Cave de Saint Chinian, IGP, Raoul Mapoul, rouge, 75cl, **16€**

Côtes du Tarn, IGP, Petit Clément, blanc, 75cl, **19€**

Saint Pourçain, L'Ours Auvergnat, 75cl, **22€**

Champagne brut, Charpentier, 75cl, **69€**

Entrées

- Rillettes de volailles, beurre au piment d'Espelette, pickles de légumes **8€**
- Houmous de betteraves, betteraves au zaatar, cresson, dattes, pommes, endives, amandes **7€**
- Tarte épinard-blettes (spanakopita), syphon fromage frais **8€**

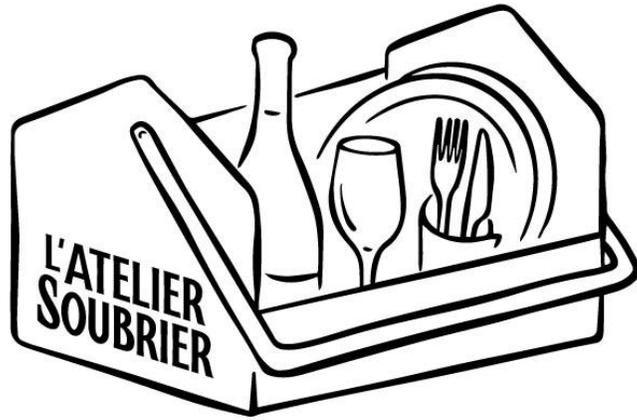
Plats

- Truite pochée aux herbes, purée de pomme de terre, crème de cresson, légumes vapeurs et gomasio **17€**
- Cordon bleu au bleu d'Auvergne-jambon persillé, polenta crémeuse, sauce gribiche **16€**
- Courges farcies, épeautre, avoine, amandes, abricots secs, chorizo, crème d'avoine **16€**

Desserts

- Tarte aux poires et aux amandes, boule vanille, caramel miso **8€**
- Cheesecake basque, base spéculoos, crème fouettée **8€**
- Pavlova au kaki, crème diplomate romarin, kaki cru **9€**

*Menu complet avec entrée, plat et dessert **30€***



Nos producteurs...

- **GAEC des Roches Cantal**, Salers

Production et vente à la ferme, Le Caylat, 15590 Lascelle

- **GAEC des Montagnes chèvre**

Production et vente à la ferme, Le Liaumier, 15590 Saint-Cirgues de Jordanne

- **Les Volailles d'Alice** poulet

Production, Ciels, 15250 Ayrens

- **La Pisciculture de l'Auze** truite

Production et vente au moulin, 2 Chemin de l'Auze, 15340 Cassaniouze

- **Fromagerie Duroux Saint Nectaire**, Tome de vache bio

Boutique, Le Bourg, 19220 Rilhac-Xaintrie

...que vous pouvez retrouver à Aurillac

- **L'Amie Rebelle** pain au levain

Boutique, 10 Av. du 4 Septembre, 15000 Aurillac

- **Maison Laborie** charcuterie, porc

Production 15290 Parlan - boutique, 5 avenue des Volontaires, 15000 Aurillac

- **Foie gras Jacquin** canard

Production et boutiques, 46350 Payrac et chez Maison Laborie

- **SARL Guibert** agneau, veau,

Marmiers, 15000 Aurillac - 33 Rue Louis Maffre, 15130 Lafeuillade-en-Vézie

- **GAEC de Boussac** huile de colza, fruits, légumes

Disponible à la Biocoop Aurillac

- **GAEC du Puybasset** œufs

Disponible à la Biocoop Aurillac

- **Ferme des Hirondelles** farine

Disponible à la Biocoop Aurillac