L'ATELIER SOUBRIER

à partager

- **assiette de fromages de la Fromagerie Duroux** (CORREZE), **12€**

cantal entre-deux cru AOP, bleu, saint-nectaire laitier AOP,

amandes torréfiées, confiture Les Secrets de la Jordanne (CANTAL)

- **assiette de charcuterie de la Maison Laborie** (CANTAL), **12€**

cornes de salers, chorizo, pâté de campagne, cornichons, pickles

- **terrine beurre-radis, 5€** – *ciboulette, fleur de sel*

entrées

- **chèvre de la Vallée, 8€** – *GAEC des Montagnes, confit d'oignons, dukkah, miel*
- **toast burrata, dattes, noix, 7€** – *pain au levain de L'Amie Rebelle*
- **houmous, betterave, zaatar, 7€** – *granola, pickles d'oignons rouges*
- **pâté en croûte, 9€** – *pickles, amandes torréfiées*
- **burrata crémeuse, 9€** – *harissa et/ou pesto maison, granola*

pour commencer

plats

- **salade de chèvre rôti, 14€**

cranberry, pickles de graines de moutardes, noix

- **gravlax de magret de canard, 15€** *– des Foie Gras Jacquin (LOT), pickles maison, fruits rouges, sumac, huile de colza du GAEC de Boussac (CANTAL)*

- **tataki de bœuf, 17€**

paleron de bœuf de Salers, sauce chimichurri, lentilles, chou rouge mariné

- **gravlax de truite, 16€**

de la Pisciculture de l'Auze (CANTAL), betterave, melon, stracciatella, pesto, aneth

- **jarret de porc ou haloumi rôti, 15€**

Jarret de porc ou haloumi (végé), blettes, pois chiche, féta, pickles

desserts

- **banana bread, 6€**

tranche de cake, glace des Délices de Bersagol (CANTAL), amandes torréfiées

- **abricots pochés, 8€** *– yaourt grec émulsionné au citron, granola*

- **crème au chocolat noir, 7€** *– noisettes caramélisées, fleur de sel*

- **pancakes, 9€** *– fruits rouges, chantilly, sirop d'érable, noix*

pour continuer

- Café **1,50€**
- Espresso, déca **1,90€**
- Café noisette **2€**
- Latté, cappuccino, chocolat **3,50€**
- Chaï Latté, Matcha Latté, Thé **4€**
- Café Dulce – *orgeat, canelle* **4,50€**
- Latté crème brulée **4,50€**

EXTRA SHOT ESPRESSO +1,50€ // VERSION GLACÉE +1€

- Thé glacé **3,50€** ▪ Bissap **3,50€** ▪ Limonade **3,50€** ▪ Tonic **3,50€**
- Citronnade maison – *gingembre, rose ou pamplemousse* **3,50€**
- Jus de pomme *ferme de Martory* **3,50€**
- Auvergnat Cola **4€** ▪ Perrier **4€**
- Sirop à l'eau **2,50€** ▪ Diabolo **3,50€** *grenadine, citron, pêche, fraise, menthe*

<u>Cocktails sans alccol</u>

- un café frais – *espresso, tonic, agrumes* **7€**
- une mousse d'hibiscus – *hibiscus, pamplemousse, verjus, blanc d'œuf* **7€**
- une fraîcheur d'été – *concombre, pastèque, jus de pomme* **7€**
- ce n'est pas un spritz – *orange, hibiscus, gentiane, poivre de sichuan* **7€**

pour boire

Cocktails classiques

- negroni – *gin (3cl), campari (3cl), vermouths (3cl)* **10€**
- old fashionned – *whisky (6cl), sucre muscovado, bitters* **10€**
- vieux carré – *whisky (3cl), cognac (2cl), vermouth (1cl), bitters* **12€**
- mai-tai – *rhums (4cl), triple sec (2cl), verjus, orgeat, bitters* **12€**
- spritz – *campari, aperol ou fleur de sureau (3cl)* **8€**

Cocktails signatures

- un jaune pétillant – *avèze (4cl), verjus, verveine, tonic* **7€**
- un vert floral – *liqueur épine de sapin (4cl), verjus, basilic, miel* **9€**
- un rose bonbon – *liqueur fleur de sureau (4cl), verjus, pamplemousse, limo* **9€**
- un marron froid – *birlou (4cl), verjus, cannelle, blanc d'œuf/aquafaba* **8€**

Bières pressions

Bougnat **Blonde**, 5.2° *demi (25cl)* **3€** ▪ *pinte (50cl)* **5,50€**

Bougnat **Session IPA**, 4.5° *demi (25cl)* **4€** ▪ *pinte (50cl)* **7,50€**

Diablotin, **IPA**, 6.9° *demi (25cl)* **4€** ▪ *pinte (50cl)* **7,50€**

pour boire ***avec modération***

Café – Bistrot – Guinguette

Au Printemps,
ouvert en continu du vendredi au dimanche et les jours fériés*,*
de 12h à 22h.

À l'Été,
ouvert en continu du mardi au dimanche *de 10h à 22h.*

Le reste de l'année,
ouverture exceptionnelle pour des réservations à partir de 8 personnes

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, ses petits-enfants entreprennent un projet de longue haleine, redonner vie au lieu, en rénovant entièrement la maison afin d'y créer une auberge : **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.

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**

pour en savoir plus

<u>Dimanche de 11h à 15h</u>

<u>formule brunch 23€</u>

1 boisson chaude au choix

1 boisson fraîche au choix

+ *au choix*

Yaourt grec émulsionné au citron, granola, confiture

Porridge de graines vanille-cannelle, fruits

+ *au choix*

Toast chorizo, œufs brouillés, ciboulette

Toast gravlax de truite, œufs brouillés, aneth

Toast houmous, pickles, granola maison

+ *au choix*

Banana bread, glace du Domaine de Bersagol, granola maison

Pancakes, fruits, chantilly, sirop d'érable