L'Atelier

café-lounge-restaurant

Notre menu digital :

Apéritifs

ÉTÉ

APÉRITIFS TRADITIONNELS

Kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche)	12 cl	4,80€
Kir normand	12 cl	4,90€
Kir pétillant	12 cl	5,50€
Coupe pétillant Rosé Guigard	12 cl	7,90€
Coupe de Champagne / Kir royal	12 cl	9,90€
Ricard	2 cl	4,80€
Martini (rouge ou blanc) / Muscat / Suze	5 cl	5,00€
Pommeau / Porto rouge	5 cl	5,60€
Picon vin blanc	12 cl	5,60€
Campari	5 cl	6,10€

WHISKIES

Scotch whisky	4 cl	6,40€
Talisker (pur malt - 10 ans)	4 cl	8,50€
Chivas (12 ans)	4 cl	7,80€
Cragganmore (pur malt - 12 ans)	4 cl	8,00€
Oban (pur malt - 14 ans)	4 cl	10,20€
Lagavulin (pur malt - 16 ans)	4 cl	13,10€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail du moment		8,70€
Spritz *(Apérol, pétillant, eau pétillante)*	16 cl	8,70€
Tequila Sunrise *(téquila, jus d'orange, grenadine)*	12 cl	8,70€
Mojito fruits rouges *(rhum, menthe, fruits rouges, citron, sucre blanc, eau pétillante)*	14 cl	9,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail du moment		6,90€
Passion Tropic *(fraise, pêche, ananas, lait)*	25 cl	7,60€
Smoothie fraise *(fraise, fruits rouges, lait)*	25 cl	7,60€

Bières

PRESSIONS

Jupiler pression	25/50 cl	5,50€/7,20€
Leffe pression	25/50 cl	6,40€/8,50€
Bière du moment pression	25/50 cl	6,60€/8,90€
Picon bière	25 cl	6,60€

BOUTEILLES

Jupiler sans alcool - btle	25 cl	5,20€
Queue de Charrue ambrée - btle	33 cl	6,80€
Hoegaarden blanche - btle	33 cl	6,90€
Bière blonde d'Abbaye de Chausey "La cale" - btle	33 cl	7,90€
Bière triple d'Abbaye de Chausey "La pointe de l'enfer" - btle	33 cl	7,90€

Boissons sans alcool

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola & Coca-Cola Zéro / Perrier	33 cl	5,10€
Schweppes tonic / Schweppes agrumes	25 cl	5,20€
Orangina	25 cl	5,20€
Fanta orange / Ice tea pêche	25 cl	5,50€
Eau + sirop	25 cl	3,50€
Diabolo *(fraise, grenadine, menthe, citron, pomme, pêche, banane, kiwi, coco, caramel, orgeat)*	25 cl	3,70€

EAUX

Vittel / Evian	50/100 cl	4,60€/5,30€
San Pellegrino	50/100 cl	4,80€/5,90€

JUS DE FRUITS

Orange / Ananas / Tomate / Pamplemousse / Abricot / Fraise / Pomme	25 cl	5,10€
Fruits pressés orange ou citron		6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net en TTC, service compris.

ÉTÉ

Planches

PLANCHE TERRE & MER G L P C O FC — 16,00€
beignets de dindonneau, beignets de calamar, accras de poisson, crevettes

PLANCHE DU MOMENT — 17,00€
renseignez-vous

Entrées

CRÊPE ROULÉE AU SAUMON MARINÉ L P O — 12,00€
mousse de fromage frais aux fines herbes

ENTRÉE DU MOMENT — 13,00€
renseignez-vous

CREVETTES CROUSTILLANTES G L C O — 13,50€
pancake de légumes au paprika

FOIE GRAS DE CANARD AU MIEL G — 19,90€ Sup. 5,50€ en formule
pommes acidulées, toasts chauds, marmelades maison

E = ENTRÉE / P = PLAT / D = DESSERT / = PLAT SIGNATURE DU CHEF

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf

Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

Suggestions à l'ardoise

ÉTÉ

SUGGESTION SNACKING ARTISANALE
uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et WE prolongés

A LA CARTE : 14,00€ • MENU E+P : 24,50€ • MENU P+D : 21,50€ • MENU E+P+D : 30,00€

SUGGESTION VÉGÉTARIENNE
laissez-vous surprendre par notre chef

A LA CARTE : 14,50€ • MENU E+P : 25,00€ • MENU P+D : 22,00€ • MENU E+P+D : 30,50€

SUGGESTION CÔTÉ TERRE OU MER
l'inspiration du chef, selon le marché

A LA CARTE : 19,50€ • MENU E+P : 29,50€ • MENU P+D : 26,50€ • MENU E+P+D : 35,00€

SUGGESTION DE L'ATELIER
création du chef, au gré de ses envies

A LA CARTE : 23,00€ • MENU E+P : 33,50€ • MENU P+D : 30,50€ • MENU E+P+D : 39,00€

PLAT DU JOUR
uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et WE prolongés

A LA CARTE : 12,00€ • MENU E+P : 22,50€ • MENU P+D : 19,50€ • MENU E+P+D : 28,00€

Poissons

PAVÉ DE MERLU RÔTI G L P
ratatouille, mousseline de carottes, crème de poireaux

A LA CARTE : 18,50€ • MENU E+P : 29,00€ • MENU P+D : 26,00€ • MENU E+P+D : 34,50€

TRIO DE POISSONS DE MER RÔTIS G L P
(lotte, lieu, saumon) légumes snackés et crevette poêlée, sauce douce au paprika

A LA CARTE : 24,00€ • MENU E+P : 34,50€ • MENU P+D : 31,50€ • MENU E+P+D : 40,00€

E = ENTRÉE / P = PLAT / D = DESSERT / = PLAT SIGNATURE DU CHEF

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf

Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

Viandes

ÉTÉ

JAMBON FUMÉ RÔTI, FARCI À L'ANDOUILLE DE VIRE G L

pommes paysannes, pommes fruits fondantes, sauce normande

A LA CARTE : 19,00€ • MENU E+P : 29,50€ • MENU P+D : 26,50€ • MENU E+P+D : 35,00€

ENTRECÔTE GRILLÉE 250G G L

frites, sauce camembert /sauce poivre /sauce samouraï

A LA CARTE : 23,50€ • MENU E+P : 34,00€ • MENU P+D : 31,00€ • MENU E+P+D : 39,50€

ENTRECÔTE GRILLÉE 350G G L

frites, sauce camembert /sauce poivre /sauce samouraï

A LA CARTE : 29,00€ • MENU E+P : 39,50€ • MENU P+D : 36,50€ • MENU E+P+D : 45,00€

PAVÉ DE FILET DE BŒUF

pommes rissolées à l'andouille de Vire et lardons, sauce forestière

A LA CARTE : 27,00€ • MENU E+P : 37,50€ • MENU P+D : 34,50€ • MENU E+P+D : 43,00€

BURGER ATELIER G L S

boeuf français 150g, camembert, légumes croquants, sauce paprika, frites

Version végétarienne : steak végétarien

A LA CARTE : 17,50€ • MENU E+P : 28,00€ • MENU P+D : 25,00€ • MENU E+P+D : 33,50€

SALADE ATELIER G L M O

salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche

Version végétarienne : salade composée

A LA CARTE : 15,00€ • MENU E+P : 25,50€ • MENU P+D : 22,50€ • MENU E+P+D : 31,00€

EMINCÉ DE VOLAILLE G L

à la normande, frites,

uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et WE prolongés

A LA CARTE : 14,50€ • MENU E+P : 25,00€ • MENU P+D : 22,00€ • MENU E+P+D : 30,50€

E = ENTRÉE / P = PLAT / D = DESSERT / = PLAT SIGNATURE DU CHEF

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf

Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

Desserts

ÉTÉ

ESCALE FROMAGÈRE L M — 8,90€
mesclun de salade et compotée de poire au vin
(Camembert AOP au lait cru, bûchette de chèvre cendrée, Livarot AOP et l'envie du chef)

DESSERT DU JOUR — 7,00€
uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et WE prolongés

DOUCEUR DE PAVLOVA G L FC O — 8,50€
aux fruits frais, coulis de fruits rouges

CROUSTILLANT PRALINÉ G L FC O — 8,50€
au chocolat et fruits rouges

CAFÉ GOURMAND "ATELIER" G L O — 9,00€
Sup. 1,50€ en formule
salade de fruits frais de saison, mini crème brûlée
et les deux envies du chef

GOURMANDISE DU MOMENT À L'ARDOISE — 9,00€
pour finir sur une note de douceur

E = ENTRÉE / P = PLAT / D = DESSERT / = PLAT SIGNATURE DU CHEF

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf

Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

ÉTÉ

Menu enfant - 10,90€

jusqu'à 9 ans - avec une surprise

PLAT AU CHOIX :

Beignet de dindonneau (nuggets maison) G L O
Blanc de volaille, sauce normande G L O
Jambon blanc

Garniture au choix : Frites / Pâtes / Poêlée de légumes G L O

+ DESSERT AU CHOIX :

Compote de pommes
Glace 2 boules L O
Brownie au chocolat G L O
Glace impulsion L O
(Sup. 1,50€)

+ BOISSON AU CHOIX :

Coca-Cola
Eau + sirop
Jus d'orange
Diabolo
(fraise, grenadine, menthe, citron, pomme, pêche, banane, kiwi, coco, caramel, orgeat)

Menu demi-pension

Clients de l'hôtel : base soirée étape, coffrets

MENU INCLUS AU CHOIX (PLAT + DESSERT) :

Ou libre choix sur toute la carte sur une base de 21,00€,
hors boissons, la différence sera facturée sur la chambre.

PLAT AU CHOIX :

EMINCÉ DE VOLAILLE G L
à la normande, pommes paysannes

SUGGESTION SNACKING
renseignez-vous

SUGGESTION TERRE OU MER
renseignez-vous

PAVÉ DE MERLU RÔTI G L P
ratatouille, mousseline de carottes, crème de poireaux

SALADE ATELIER G L M O
salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche
Version végétarienne : salade composée

+ DESSERT AU CHOIX SUR LA CARTE

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf
Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

Vins blancs & rosés

ÉTÉ

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Btlle 75 cl
LOIRE				
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Domaine Michel Bertin	5,30€	9,40€	17,50€	22,50€
Menetou-Salon - Chavet & Fils Viticulteurs	-	-	-	40,50€
Coteaux du Layon - Domaine Blouin	7,30€	13,20€	24,50€	31,50€
CÔTES DE GASCOGNE - SUD OUEST				
Caprice de Colombelle - Plaimont	-	-	-	23,00€
BOURGOGNE				
Bourgogne aligoté - Les Buissonières de Buxy	-	-	-	29,00€
♥ *Chablis - L'Eglantière - Maison Durup*	9,40€	19,00€	37,00€	48,00€
ALSACE				
Riesling - Domaine Klipfel	-	-	-	31,00€
AUTRE				
♥ *L'Escarigue - Pays d'Oc - Cépage Chardonnay*	5,40€	9,60€	17,90€	23,00€
VINS DU ROUSSILLON				
Picpoul de Pinet - Gérard Bertrand - Héritage	-	-	-	28,00€
Gris Blanc - Pays d'Oc - Gérard Bertrand - Méditerranéen	-	-	-	29,90€
VINS ROSÉS				
Corolles - Côtes de Gascogne	-	-	-	23,00€
Cabernet d'Anjou - Domaine de la petite roche - Loire	5,80€	10,20€	19,00€	24,50€
Saint-Mont - Les Bastions - Plaimont	6,00€	11,00€	20,00€	26,00€
Château Montaud - Côtes de Provence - Méditerranéen	-	-	-	29,90€

Cidre, pétillants & Champagnes

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Btlle 75 cl
NOTRE RÉGION				
Cidre bouché fermier - Pur jus artisanal bio	3,90€	5,90€	9,90€	12,80€

	37,5 cl	75 cl
PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES		
Crémant de Loire - Duc de Bellerire	-	31,00€
Vin pétillant Rosé Guigard	-	35,00€
Champagne Antoine Damont	-	49,00€
Champagne Lacourte Godbillon - Récoltant 1er cru	48,00€	-
Champagne Rosé Vessier	-	69,00€
Champagne Nicolas Feuillate	-	75,00€

Tous nos vins comportent des sulfites et sont en AOC "Appellation d'Origine Contrôlée",
en AOP "Appellation d'Origine Protégée", ou en IGP "Indication Géographique Protégée", (sauf vin Chilien - El Grano).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net en TTC, service compris.

Vins rouges

ÉTÉ

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Btlle 75 cl
LOIRE				
♥ *Saint Nicolas de Bourgueil - La Chevallerie*	5,90€	10,70€	19,80€	25,50€
Menetou-Salon - Chavet & Fils Viticulteurs	-	-	-	40,50€
BORDEAUX				
2022 - Bordeaux - Château Moulin	5,30€	9,40€	17,50€	22,50€
2023 - Côtes de Bourg - Château Joanna	-	-	-	24,50€
2019 - Bordeaux - Baron de Luze	-	-	-	29,00€
2022 - Saint-Emilion - Château Haut-Veyrac	-	-	-	39,90€
2021 - Lalande Pomerol - Château Pierrefitte	9,00€	17,60€	32,00€	42,00€
♥ *2020 - Saint-Estèphe - Château Lalande de Pez* *(décantation possible sur demande)*	-	-	-	51,00€
2016 - Pessac-Léognan - Château Haut l'Artigue *(décantation possible sur demande)*	-	-	-	53,00€
		37,5 cl		
2020 - Bordeaux - Baron de Luze ½		20,00€		

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Btlle 75 cl
VINS DU SUD OUEST				
2022 - Corbières Les Pipelettes - Marie de Croze *(vin bio sans sulfites ajoutés)*	-	-	-	23,00€
2019 - Madiran - Ostau d'Estile	-	-	-	28,00€
VINS DU ROUSSILLON				
2023 - 6ème sens - Pays d'Oc - Gérard Bertrand *(vin bio sans sulfites ajoutés)*	6,50€	11,00€	20,50€	24,80€
♥ *2022 - Saint-Chinian - Gérard Bertrand*	-	-	-	28,00€
CÔTE DU RHÔNE				
Côte du Rhône - Maison Guigard	-	-	-	24,90€
BEAUJOLAIS				
2024 - Brouilly - Maison Louis Tête	-	-	-	35,00€
VIN DU MONDE				
Chili - Vin Chilien - El Grano	-	-	-	30,00€
Vin du moment	7,20€	12,00€	23,00€	-

Tous nos vins comportent des sulfites et sont en AOC "Appellation d'Origine Contrôlée",
en AOP "Appellation d'Origine Protégée", ou en IGP "Indication Géographique Protégée", (sauf vin Chilien - El Grano).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net en TTC, service compris.

Boissons Chaudes

ÉTÉ

Expresso	2,50€
Grand café	4,00€
Décaféiné / Café lait	3,00€
Thé nature / Thé aromatisé / Infusion (Comptoir Richard)	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Mokaccino / Café Viennois / Chocolat Viennois	5,00€
Irish coffee / Café Normand	9,00€

Digestifs

Digestif maison Normand - Le Viking	4 cl	3,80€
Get 27	4 cl	5,60€
Get 31	4 cl	5,40€
Bailey's	4 cl	5,90€
Cointreau	4 cl	6,40€
Grand-Marnier	4 cl	6,70€
Calvados Hors d'âge - 7 ans / Armagnac	4 cl	5,90€
Calvados Hors d'âge - 18 ans	4 cl	8,10€
Cognac ABK6	4 cl	6,70€
Rhum Ambré Diplomatico	4 cl	5,50€
Poire Williams	4 cl	6,20€
Téquila / Gin	4 cl	6,10€
Rhum blanc Havana Club / Vodka / Malibu	4 cl	5,30€
Supplément soft (orange, coca, eau gazeuse)	25 cl	2,50€

Allergènes : G - Gluten / L - Lactose / M - Moutarde / S - Sésame / P - Poisson / C - Crustacés / FC - Fruits à coques / O - Oeuf

Tous nos plats sont faits maison, sauf le pain et les glaces

Nos valeurs & fournisseurs

Nous sommes heureux de vous accueillir à L'Atelier, un lieu inspiré par le savoir-faire et la **richesse artisanale** qui font la renommée de notre ville.

Notre établissement est fier de porter le label **Maître Restaurateur**, gage d'une cuisine entièrement élaborée sur place à partir de produits bruts et faits maison sur plus de 95% de notre carte.

Notre carte s'inscrit dans une cuisine traditionnelle revisitée façon "bistronomie", évoluant au fil des saisons afin de vous proposer des produits frais, de qualité et de découvertes gourmandes.

Parce qu'une cuisine de qualité commence par de bons produits, nous travaillons au quotidien avec des producteurs, majoritairement issus de structures familiales pour des **produits régionaux** de qualité.

Jean CHAPIN – Viande – 35043
Socodn – Viande – 14350

Sabine JUAN – Produits de la mer – 50560
M. Mathieu DELACOUR – Produits de la mer – 50560
Maine – Producteur et pêcheur de moules de bouchot et crustacés – 50660
Fraicheur de Saint-Malo – Poisson – 35400

La ferme de la Perdrière – Œufs – 14380
EARL Damien Normand – Maraîcher – 50170
Marchais – Fruits & Légumes – 50800
Les Champignons de Normandie – 14480

La Cidrerie du Chesnaie – Cidre - Calvados– 50700
Malplanche – Vins / Boissons – 50530

Good Epices – Epicerie – 14460

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Sauf l'agneau, que le chef a choisi au Royaume-Uni pour sa qualité et sa finesse.