

*Clin d'œil à ces entreprises « fournisseur »  
qui nous accompagnent au quotidien.  
Petites structures familiales pour des produits régionaux de qualité.*

Fraicheur de Saint-Malo – Poisson – 35400

Jean CHAPIN – Viande – 35 043

Socodn – Viande – 14 350

Sabine JUAN – Produits de la mer – 50 560

M. Mathieu DELACOUR – Produits de la mer – 50 560

Maine – Producteur et pêcheur de moules de bouchot et crustacés – 50660

La ferme de la Perrière – Œufs – 14 380

EARL Damien Normand – Maraîcher – 50170

Marchais – Fruits & Légumes – 50 800

Les Champignons de Normandie – 14 480

La Cidrerie du Chesnais – Cidre - Calvados – 50 700

Malplanche – Vins / Boissons – 50 320

De Luze et fils – Vins de Bordeaux – 33 451

Good Epices – Epicerie – 14 460



**L'Atelier**  
café - lounge - restaurant

# A partager

Formule  
Entrée – Plat  
possible



**La planche « L'Entre Terre & Mer » – 16 pièces**  
Beignets de dindonneau, accras de poisson, beignets de calamari,  
crevettes roses, sauce gribiche, sauce tomate pimentée

16.00 €

**La planche du moment**  
Laissez-vous tenter par nos planches de tapas,  
au gré des saisons et de l'inspiration des équipes

17.00 €

## Nos entrées

11.50 €

**L'entrée du moment à l'ardoise**

13.00 €

**La terrine du terroir aux pruneaux,  
accompagnée d'un chutney d'oignons au vin rouge**

12.50 €

**La fricassée de crevettes et ses légumes snackés,  
gratinée au four, sauce paprika**

Cher Client

Cette carte vous est proposée **tous les midis en semaine**

Notre établissement est doté du label « **Maître restaurateur** »  
vous garantissant ainsi des produits de fabrication « maison »  
sur plus de 95% de notre carte.

Afin de vous garantir une qualité optimum et des produits « **Fait Maison** »,  
cette carte se veut simple, courte et rapide...  
adaptée à votre rythme du midi.

Toutes nos viandes Bovines  
sont d'origine Française.



# Aperitifs

## Aperitifs traditionnels

Kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche)	12 cl	4.50€
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	9.80€
Ricard	2cl	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€

## Cocktails avec alcool

Le cocktail du moment	-	8.60€
Le Spritz (Apérol, pétillant, eau pétillante, tranche d'orange)	16 cl	8.60€
Le Tequila Sunrise (Téquila, jus d'orange, grenadine)	12 cl	8.60€
Le Mojito fruits rouges (rhum, menthe, fraise, citron, sucre blanc, eau pétillante)	14 cl	9.00€

## Cocktails sans alcool

Le cocktail du moment	20 cl	6.90€
Le Passion Tropic (fraise, pêche, ananas, lait)	25 cl	7.60€
Le Smoothie fraise (sirop de fraise, coulis de fruits rouges, sucre de canne, lait)	25 cl	7.60€

## Whiskies

Scotch whisky	2 cl	4.60€
Scotch whisky	4 cl	6.40€
Talisker (pur malt – 10 ans)	4 cl	9.90€
Chivas (12 ans)	4 cl	7.30€
Cragganmore (pur malt – 12 ans)	4 cl	7.70€
Oban (pur malt – 14 ans)	4 cl	10.00€
Lagavulin (pur malt – 16 ans)	4 cl	12.90€

# Autres Boissons

## Boissons fraîches

Coca-Cola & Zéro / Perrier	25/33 cl	5.10€
Orangina / Schweppes tonic / Schweppes agrumes	25/33 cl	5.20€
Fanta orange / Ice Tea pêche	25 cl	5.50€
Eau+Sirop (Fraise, grenadine, menthe, citron, pomme, banane, kiwi, coco, caramel, orgeat)	25 cl	3.50€
Diabolo	25 cl	3.70€

## Jus de fruits

Orange / Ananas / Tomate / Pomme	25 cl	5.10€
Pamplemousse / Abricot / Fraise	25 cl	5.90€
Fruits pressés		

## Bières

Jupiler pression	25/50 cl	5.00€/7.20€
Leffe pression	25/50 cl	6.00€/8.50€
La bière du moment pression	25/50 cl	6.30€/8.90€
Picon bière	25 cl	6.60€
Jupiler sans alcool - btle	25 cl	5.20€
Queue de Charrue ambrée - btle	33 cl	6.60€
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 chaudes

Expresso		2.00€
Grand Café		3.80€
Décaféiné, Café lait		3.00€
Thé nature/aromatisé/ Infusion (Comptoir Richard)		3.90€
Chocolat chaud		3.90€
Mokaccino /Café ou Chocolat Viennois		4.60€
Irish coffee / Café normand		7.60€

# les Plats et les Formules



NOS VIANDES	PLAT SEUL	PLAT+DESSERT ENTREE+PLAT : +3€	3 PLATS
<p><b>L'entrecôte grillée à la plancha 250g</b>            sauce camembert            ou sauce poivre            ou sauce samouraï (froide épicée)</p>	23,00 €	30,50 €	39,00 €
<p><b>L'émincé de volaille</b> à la Normande,            accompagné de frites</p>	14,50 €	22,00 €	30,50 €
<p><b>Le plat du jour</b> à l'ardoise            (du lundi au vendredi, hors J.F et WE prolongé)</p>	12,00 €	19,50 €	28,00 €
<p><b>Le burger Atelier</b>   buns aux graines de sésame, steak haché 150g, camembert, oignons, carottes, tomates, cornichons, salade, paprika, accompagné d'une sauce Samouraï (froide épicée)</p>	17,00 €	24,50 €	33,00 €
<p><b>La salade Atelier</b>   Salade, beignets de dinde, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche            Version végétarienne : salade composée </p>	14,70 €	22,20 €	30,70 €
NOS PLATS VEGETARIEN ET POISSON			
<p><b>La suggestion veggie du moment</b></p>	14,50 €	22,00 €	30,50 €
<p><b>Le filet de cabillaud</b>            fondue de poireaux et purée de panais sauce crécy</p>	18,50 €	26,00 €	34,50 €



= plat signature

Hiver

# les Plats et les Formules



Sauf le pain, les glaces

Nos suggestions évoluent toutes les semaines (en général le mercredi) en fonction de nos arrivages et des envies du Chef

## NOS SUGGESTIONS A L'ARDOISE

### PLAT

PLAT+DESSERT  
ENTREE+PLAT : +3€

### 3 PLATS

Suggestion côté Terre ou Mer...

La tradition au rendez-vous

18,50 €

26,00 €

34,50 €

Suggestion de l'Atelier...

Laissez-vous surprendre par notre Chef !

22,50 €

30,00 €

38,50 €

Suggestion snacking artisanale...

Simplicité, rapidité, qualité

14,00 €

21,50 €

30,00 €

11.90 €

## Menu « Artiste en Herbe » - (jusqu'à 8 ans)

Beignets de dinonneau /*nuggets maison*/

Ou Blanc de volaille

Ou Jambon blanc

Garniture au choix : *Frites* / *Pennes*

### 1 Dessert au choix

Compote de pommes

Glace 2 boules

Brownie chocolat

Glace impulsion /sup. 1.00€/

+

### 1 Surprise

+

### 1 Boisson au choix

20cl

Coca-Cola / Eau+Sirop

Jus d'orange/Diabolo

Hiver

# Nos Desserts

L'Escale Fromagère, mesclun de salade et compotée de poire au vin  
(Camembert AOP au lait cru, Bûchette de chèvre cendrée et les envies du Chef)

8.90 €

9.00 €

*Le saveur Tiramisu et son friable de chocolat blanc,  
Crème anglaise au café*



La trilogie de crème brûlée  
aux parfums à découvrir

8.50 €

9.00 €

Le café gourmand « Atelier »  
Verrine gourmande, Salade de fruits de saison,  
et les deux envies du Chef  
(Sup 1,50€ en formule)

Notre Gourmandise du moment à l'ardoise  
(Renseignez-vous)

9.00 €



Tous nos plats sont faits maison  
Sauf le pain, les glaces

