

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 Perdrière – Œufs – 14 380

EARL Damien Normand – Maraîcher – 50170

Marchais – Fruits & Légumes – 50 800

Les Champignons de Normandie – 14 480

La Cidrerie du Chesnaie – 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 calamar,
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 entrees

L'entrée du moment à l'ardoise

13.00 €

11.50 €

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

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

12.50 €

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		
Fruits pressés	25 cl	5.90€

Bieres


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

Le dessert du jour
(Renseignez-vous)

7.00 €

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

