

*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

Socodn – Viande – 14 350

Sabine JUAN – Produits de la mer – 50 560

M. Guy Gerlan – Bulotier – 50400

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

Pour accompagner votre apéritif... Les Tapas

La planche « L'Entre Terre & Mer » - à partager 16 pcs
Beignets de dindonneau, accras de poisson, beignets de calamar, crevettes roses,
sauce gribiche, sauce tomate pimentée.

16.00 €

La planche « Le P'tit Encas » - à partager 16 pcs

Andouille de Vire, Mini Wraps
Ailerons de poulets frits,
mini tartine chaude.

17.00 €

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant « L'Atelier » dont la thématique s'est voulue proche du savoir-faire et de la renommée de notre ville : « L'Artisanat d'Art ».

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

Cette carte traditionnelle « revisitée » façon Bistronomie évoluera au grès des saisons afin de vous apporter qualité et découverte.

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 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 /Picon vin blanc	5 cl	5.60€
Campari	5 cl	6.10€

Cocktails avec alcool

Le cocktail du moment	-	8.60€
Le Zombie (rhum, abricot, grenadine, ananas, citron vert)	20 cl	8.60€
Le Spritz (Apérol, pétillant, eau pétillante, tranche d'orange)	16 cl	8.60€
Le Mojito (rhum, feuilles de menthe, citron, sucre blanc, eau pétillante)	14 cl	9.00€

Cocktails sans alcool

Le soda normand (pomme, citron, limonade, eau pétillante)	20 cl	6.10€
Le Passion Tropic (fraise, pêche, ananas, lait)	25 cl	7.60€
Le Virgin Mojito (pomme, feuilles de menthe, citron, sucre blanc, eau pétillante)	25 cl	8.00€

Whiskies

Scotch whisky	2 cl	4.60€
Scotch whisky	4 cl	6.20€
Talisker (pur malt - 10 ans)	4 cl	10.00€
Chivas (12 ans)	4 cl	7.30€
Cragganmore (pur malt - 12 ans)	4 cl	7.70€
Oban (pur malt - 14 ans)	4 cl	9.90€
Lagavulin (pur malt - 16 ans)	4 cl	13.60€

Prix à la carte

Nos Entrées

Formule
Entrée – Plat
possible

L'entrée du moment à l'ardoise

12.50 €

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

11.50 €



La soupe de poisson et ses condiments

12.50 €

Le foie gras de canard et son salpicon de pommes, toasts chauds,
Accompagné de ses marmelades à découvrir
(sup. 5.50€ en formule)

19.90 €



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






Hiver

Les Plats et Les Formules



Formule Entrée + Plat :

Prix de la formule Plat – Dessert +2.50€

NOS VIANDES	PLAT SEUL	PLAT+ DESSERT	ENTREE+ PLAT+DESSERT
L'entrecôte grillée à la plancha 250g sauce camembert ou sauce poivre ou sauce samouraï (froide épicée)	23,00 €	30,50 €	38,50 €
 Le jarretton de porc braisé aux petits légumes garni pommes paysannes	19,00 €	26,50 €	34,50 €
Le filet de bœuf en pavé rissolée de pommes de terre à l'andouille et lardons, petits grelots caramélisés, Sauce forestière	26,00 €	33,50 €	41,50 €
 Le burger Atelier buns aux graines de sésame, steak haché 150g, camembert, oignons, carottes, tomates, cornichons, salade, paprika, accompagné d'une sauce Samouraï (froide épicée)	16,50 €	24,00 €	32,00 €
La salade Atelier Salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche  Version végétarienne : salade composée	14,50 €	22,00 €	30,00 €
NOS PLATS VEGETARIEN ET POISSON			
La suggestion veggie du moment 	14,00 €	21,50 €	29,50 €
La poêlée de Saint-Jacques sauce poireaux et légumes rôtis	25,50 €	33,00 €	41,00 €
Le filet de cabillaud duo de choux et champignons, sauce Crécy 	18,50 €	26,00 €	34,00 €



= 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

Formule Entrée + Plat :

Prix de la formule Plat – Dessert +2.50€

NOS SUGGESTIONS A L'ARDOISE	PLAT	PLAT+ DESSERT	ENTREE+ PLAT+DESSERT
Suggestion côté Terre ou Mer... La tradition au rendez-vous	18,50 €	26,00 €	34,00 €
Suggestion de l'Atelier... Laissez-vous surprendre par notre Chef !	22,50 €	30,00 €	38,00 €

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)

8.80 €

9.00 €

Le délice aux trois saveurs chocolat



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

Autres Boissons

Boissons fraîches

Coca-Cola & Zéro / Perrier	25/33 cl	4.90€
Orangina / Schweppes tonic / Schweppes agrumes	25/33 cl	5.00€
Fanta orange / Ice Tea pêche	25 cl	5.10€
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 / Multifruits	25 cl	4.90€
Pamplemousse / Abricot / Fraise		
Fruits pressés	25 cl	5.70€

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	6.00€/8.90€
Picon bière	25 cl	6.60€
Jupiler sans alcool - btle	25 cl	5.20€
Queue de Charrue ambrée - btle	33 cl	6.50€
Hoegaarden blanche - btle	33 cl	7.20€
Bière blonde d'Abbaye de Chausey « La cale » - btle	33 cl	7.90€
Bière triple d'Abbaye de Chausey « La point de l'enfer » - btle	33 cl	7.90€

Boissons chaudes

Expresso		2.50€
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€

Menu demi-Pension - Hotel Base Soiree Etape, Coffrets

MENU INCLUS

Le suprême de volaille à la normande,
pommes paysannes

Notre suggestion Snacking
Renseignez-vous. (Hors jours fériés)

Notre suggestion Terre ou Mer
Renseignez-vous.

Le filet de cabillaud
Duo de choux et champignons, sauce Crécy

La salade Atelier

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

Version végétarienne : salade composée



Dessert au choix sur la carte

OU

Libre choix sur toute notre carte
sur une base de 21.00€, hors boissons
(la différence sera facturée sur votre chambre)

