

## LES FORMULES DE L'ATELIER

---

Plat seul	11€50
Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + dessert	14€80
Entrée + plat + dessert	17€60
Plat + café gourmand	15€80
Entrée + plat + café gourmand	18€60

Chaque jour vous pouvez découvrir les idées gourmandes du chef.



Fabrication maison à base de produits frais de saison.

Tous nos fromages et produits laitier proviennent de chez  
« Pascal Beillevaire ».

## LE BRUNCH DE L'ATELIER

---

22€00

Salade verte

Poulet

Saumon fumé accompagné de cake maison au citron

Tomme de Savoie, emmental grand cru

Œuf cocotte

Yaourt au lait entier

Panier de viennoiseries, pâte à tartiner, marmelade de fruits maison

+Boissons chaudes à volonté (grand café, café crème, chocolats

façon grand-mère, Thés Dammann)

+ un verre de jus de fruits frais pressés

ou un verre de vin (blanc, rouge ou rosé)

*Brunch servi le samedi et dimanche de 11h00 à 14h30*

*ou en semaine sur réservation*

## LES SALADES

---

<b>Le péché de Mr Seguin</b>	Chèvres chauds sur un pain d'épices au miel maison, salade	11€50
<b>Le Printemps de Thalie</b>	Jambon serrano, emmental français, tomme de Savoie, chèvre chaud sur pain d'épices, salade	14€00
<b>La Fable d'Oslo</b>	Saumon fumé, fromage blanc fines herbes, cake au thym et citron, blinis de blé noir, œuf cocotte, tomme de Savoie	14€00
<b>Le Délice des Fjords</b>	Blinis de blé noir avec son saumon fumé, fromage blanc aux fines herbes, salade	11€50

## ASSIETTE DE FROMAGES

---



Tomme de Savoie, comté, emmental, chèvre, beurre demi-sel croquant, salade	10€00
--	-------

# DESSERTS MAISON

## *Les gâteaux du comptoir*

---

Gâteau Nantais	1€50
Cannelé	2€50
Moelleux au chocolat	2€50
Financiers par deux	2€50
Cookie aux noisettes bios et pépites de chocolat	3€00
Rocher noix de coco	2€50
Cœur au chocolat et noisettes bios concassées	2€50

## *Les pâtisseries*

---

Cheesecake servi avec sa marmelade d'orange	5€00
Riz au lait au caramel au beurre salé	5€00
Tarte citron	5€00
Crème caramel de l'Atelier	5€00
Brioche perdue caramel au beurre salé ou chocolat	6€00
Carrot Cake	5€00
Crumble du moment	5€00
Le gourmand (voir tableau)	5€00

## *Les glaces*

---

### **Sorbets**

Citron jaune, mandarine, fruits de la passion, mangue, melon, fraise

### **Glaces**

Café pur arabica, vanille de Madagascar, chocolat des caraïbes, caramel  
beurre salé, rhum raisin, coco

**1 boule ... 2€50,      2 boules ... 4€90,      3 boules ... 6€20**

### **Coupes de glaces**

Voir en dernière page

# LES BOISSONS

## Apéritifs

Hoegaarden blanche (33cl)	4€50
Leffe blonde (33cl)	4€50
Heineken (25cl)	3€80
Desperados (33cl)	6€00
Kir Cassis, fraise ou pêche (15cl)	3€70
Cidre artisanal brut (25cl)	4€00
Américano (20cl)	7€00
Campari orange (20cl)	6€00
Spritz (20cl)	7€00

## Jus de fruits frais pressés

Orange ou Pamplemousse	3€60
A C E : Citrons Carottes Oranges	3€80
Jus du moment (fruits frais de saison)	3€80

## Softs

Coca ou Coca Zéro (33cl)	3€60
Limonade Pschitt (25cl)	2€80
Diabolo (25cl)	3€00
Perrier (33cl)	3€60
Sirop à l'eau	2€20

## Eaux Minérales

<b>Bouteille (1l)</b>	
Eau minérale Plancoët	4€50
Eau minérale Plancoët fines bulles	4€50
<b>1/2 Bouteille (1/2l)</b>	
Eau minérale Plancoët	3€00
Eau minérale Plancoët fines bulles	3€00

## Sélection de vins et champagnes

	Verre (14cl)	Bouteille (75cl)		Verre (14cl)	Bouteille (75cl)
<b>Blancs</b>			<b>Rouges</b>		
Muscadet AOP Le Soleil Nantais 2016	3€50	18€00	St Nicolas de Bourgueil AOP Les Charmants 2016		23€00
Muscadet AOP Le Clos du Pont 2009		27€00	Chinon AOP Le Haut des Vignes 2016	3€60	21€00
Chardonnay Val de Loire Excelsus IGP	3€50	18€00	St Chinian AOP La Dournie 2016	3€60	21€00
Côte du Rhône AOC Ferraton père & fils 2016	3€50	18€00	Bordeaux AOC Les hauts de Goelane 2015	4€00	23€00
Bernard Favre Récoltant Ain	3€50	18€00	Côtes du Rhône AOC Ferraton père & fils 2016	3€60	21€00
<b>Champagnes Récoltant-Manipulant</b>			Crozes Hermitage AOC		28€00
Champagne du Redempteur tradition	8€00	45€00	Ferraton père & fils 2014		
Champagne rosé du Redempteur		50€00	<b>Rosés</b>		
Champagne Jacquart Blanc de blancs		50€00	Coteaux du Languedoc AOP Château Puech Haut	4€00	23€00

**Vin de France au pichet : Blanc / Rouge / rosé - 1/4 (25cl) 5€00 - 1/2 (50 cl) 10€**

## GLACES

---

<b>Exotique</b>	Glace de mandarine, passion, mangue coulis de framboise, crumble, crème fouettée	8€00
<b>Antillaise</b>	Glace Rhum raisin(x2), coco Crumble, crème fouettée	8€00
<b>Amarena</b>	Glace vanille (x3), cerise amarena au sirop, crumble, crème fouettée	8€00
<b>Vacherin</b>	Glace vanille, mandarine, fraise, coulis de framboise, meringue, crème fouettée	8€00
<b>Bretonne</b>	Glace vanille(x2), caramel, caramel au beurre salé, crumble, crème fouettée	8€00
<b>Chocolat Liégeois</b>	Glace vanille (x2), chocolat sauce chocolat, crumble, crème fouettée	8€00
<b>Café Liégeois</b>	Glace café (x2), chocolat sauce café, crumble, crème fouettée	8€00

## GLACES AVEC ALCOOL

<b>After-Eight</b>	Glace menthe (x2), chocolats, GET 27 (4cl)	10€00
<b>Colonel</b>	Glace citron (x3), Vodka (4cl)	10€00
<b>Impérial</b>	Glace mandarine (x2), melon, Impérial (4cl)	10€00
<b>Baileys</b>	Glace vanille (x2), café, Baileys (4cl)	10€00

## GLACES MIXÉES

<b>Mojito soft</b>	Glace citron, menthe, jus de citron vert	7€50
<b>Mojito</b>	Mojito soft avec Rhum (4cl)	10€00
<b>Piña Colada soft</b>	Glace coco, jus d'ananas, lait de coco	7€50
<b>Piña Colada</b>	Piña Colada soft avec Rhum (4cl)	10€00