



L'atelier des délicies

SALON DE THÉ

LES CAFÉS DE L'ATELIER

PUR ARABICA

Expresso Cellini		1€90
Double Expresso		3€60
Café Prestigio Cellini		2€10
Décaféiné Cellini		2€20
Café crème		2€00
Café Viennois	<i>café et crème fouettée</i>	3€50
Capuccino	<i>nature, vanille, coco, caramel ou amande</i>	3€50
Latte Macchiato	<i>café, mousse de lait nature, vanille, coco, caramel ou amande</i>	4€00

LES CHOCOLATS DE L'ATELIER

Chocolat grand-mère		3€00
Chocolat Milan	<i>chocolat, vanille, cannelle</i>	3€70
Chocolat du Bresil	<i>chocolat, café</i>	4€00
Chocolat Viennois	<i>chocolat et crème fouettée</i>	4€00
Chocolat Liègeois	<i>chocolat, glace au caramel beurre salé, chantilly</i>	5€00
Chocolat de l'Atelier	<i>Chocolat, fleur d'oranger et zestes d'orange</i>	3€70

LES GLACÉS DE L'ATELIER

Les frappés

Café frappé à l'orange pressée	5€00
Café frappé vanille - caramel	4€50
Chocolat frappé	4€00

Les frappés avec alcool

L'Irlandais	<i>café, sucre de canne, Bailey's (2cl)</i>	5€50
L'Impérial	<i>café, sucre de canne, Mandarine Impériale (2cl)</i>	5€50
L'After Eight	<i>chocolat, crème fouettée, Get 31 (2cl)</i>	6€00

Les Viennois plus

Irish Coffee	<i>café, crème fouettée, Whisky (4cl)</i>	7€50
Grand Marnier Coffee	<i>café, crème fouettée, Grand Marnier (4cl)</i>	7€50
L'Imperial Coffee	<i>café, crème fouettée, Mandarine Impériale (4cl)</i>	7€50



LES THÉS DE L'ATELIER

Thés blancs BIO

Paï Mu Tan	nature	4€00
Kunming	lavande - romarin - citron	4€00

Thés verts BIO

Gunpowder Grade 1	nature	3€50
Jasmin Hight Grade	jasmin	3€50
Marrakesh	menthe poivrée	3€50
Tiaoxou	baie de Goji - mandarine	3€50

Oolongs BIO

Shui Xian	nature	4€00
Donggao	citron - abricot	4€00

Rooibos BIO

Datte - Vanille		3€50
Roobos de Noël	cannelle - orange	3€50
Claremont	pamplemousse rose - citron vert	3€50
Bellville	menthe poivrée	3€50

Maté BIO

Maté Vert	nature	3€50
-----------	--------	------

LES THÉS DE L'ATELIER



Thés noirs BIO

Darjeeling FTGFOP <i>nature</i>		3€50
1 First Flush Blend		
Earl Grey	<i>bergamote</i>	3€50
Ceylon OP Venture	<i>nature</i>	3€50
Lapsang Souchong	<i>nature</i>	3€50
Datte Figue Citron		3€50
Gingembre Citron		3€50
Langminso	<i>ananas - citron vert</i>	3€50
Vanille		3€50
Pêche Rose		3€50
Thé de Noël	<i>cannelle - orange</i>	3€50
Katlicherra	<i>spéculoos - cannelle - vanille</i>	3€50
Gurudwara	<i>brownies - baies sauvages</i>	3€50

Tisanes & Infusions BIO

Cannelle Mandarine		3€50
Orange sanguine - Grenade		3€50
Mangue - Fruit de la passion		3€50
Tisane Relaxante	<i>Fruits confits - Cannelle - réglisse</i>	3€50
Thym - Tomate		3€50
Chakra Chai	<i>épice - plante</i>	3€50

LES BOISSONS

Apéritifs

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

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

Jus de fruits frais pressés

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

Eaux Minérales

	Bouteille	1/2 L	-	1 L
Eau minérale Plancoët		3€00	-	4€50
Eau minérale Plancoët fines bulles		3€00	-	4€50

LES BOISSONS

Vins blancs

			Verre (14cl)	Bouteille (75cl)
Muscadet AOP	Le Soleil Nantais	2016	3€50	18€00
Muscadet AOP	Le Clos du Pont	2009		27€00
Chardonnay	Val de Loire	Excelsus IGP	3€50	18€00
Côte du Rhone	AOC Ferraton père & fils	2016	3€50	18€00
Bernard Favre	Récoltant dans l'Ain		3€50	18€00

Vin rosé

Coteaux du Languedoc AOP	Château Puech Haut		4€00	23€00
--------------------------	--------------------	--	------	-------

Vins rouges

St Nicolas de Bourgueil AOP	Les Charmants	2016		23€00
Chinon AOP	Le Haut des Vignes	2016	3€60	21€00
St Chinian AOP	La Dournie	2016	3€60	21€00
Bordeaux AOC	Les hauts de Goelane	2015	4€00	23€00
Côtes du Rhone	AOC Ferraton père & fils	2016	3€60	21€00
Crozes Hermitage AOC	Ferraton père & fils	2014		28€00

Champagnes Récoltant-Manipulant

Champagne du Redempteur	tradition		8€50	45€00
Champagne rosé du Redempteur				50€00
Champagne Jacquart	blanc de blancs			50€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 (<i>voir tableau</i>)	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**

Nos Coupes de glaces

Demander la carte !

