

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
Formule enfant : Plat + glace artisanale	10€00



Chaque jour vous pouvez découvrir les idées gourmandes du chef.

Fabrication maison à base de produits frais de saison.

LE BRUNCH DE L'ATELIER 22€00

Panier de viennoiseries, pancake, cake à la banane,
pâte à tartiner, confiture maison et caramel beurre salé

Salade verte

Pilon de poulet

Saumon fumé, sauce aux herbes,
blinis de blé noir

Sélection de fromages de notre affineur

Œuf cocotte

Fromage blanc vanillé aux fruits frais

Boissons chaudes à volonté :
grand café, café crème, chocolat chaud, 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 10h30 à 14h30
ou en semaine sur réservation*

Brunch végétarien ? Demandez nous, on s'adapte

LE BRUNCH ENFANT 15€00

LES SALADES

Le péché de Mr Seguin	Chèvres chauds sur un pain de campagne, miel de Mayenne salade, noix	11€50
Le Délice des Fjords	Blinis de blé noir avec son saumon fumé, fromage blanc aux fines herbes, salade	11€50
La Fable d'Oslo	Saumon fumé, fromage blanc fines herbes, blinis de blé noir, œuf cocotte, fromage salade	14€00

LES TARTINES

L'Epicurienne	Pain de campagne, Saint Marcellin fermier, chips de lard, fines herbes, salade de crudités	13€50
La Toscane	Pain de campagne, sauce tomate, jambon sec, mozzarella, salade de crudités	13€50

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages de notre affineur, Salade, noix	8€00
--	------

DESSERTS MAISON

Les gâteaux du comptoir

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

Les pâtisseries

Cheesecake avec marmelade d'orange ou coulis de fruits rouges	5€00
Riz au lait au caramel beurre salé	5€00
Tarte citron	5€00
Gaufre sauce caramel beurre salé ou chocolat	5€00
Brioche perdue caramel beurre salé ou chocolat	6€00
Banoffee	5€00
Banana bread sauce caramel beurre salé ou chocolat	5€00
Crumble du moment	5€00
Parfait glacé au caramel beurre salé cœur gavotte et pralin	5€00

Les glaces

Sorbets

Citron jaune, mandarine, fruits de la passion, mangue, framboise, 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

Bière pression : Leffe blonde (25cl)	3€60
Hoegaarden blanche (33cl)	4€50
Heineken (33cl)	4€00
Desperados (33cl)	5€00
Kir Cassis, fraise ou pêche (15cl)	3€70
Cidre artisanal brut (25cl)	4€00
Américano (20cl)	7€00
Bloody Mary (20cl)	7€00
Campari orange (20cl)	6€00
Spritz (20cl)	7€00

Jus de fruits frais pressés

Orange	3€80
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
Jus de fruits : tomate ou ananas	3€60

Eaux Minérales

Bouteille (1l)	
Eau minérale Plancoët	4€50
Eau minérale Plancoët fines bulles	4€50
1/2 Bouteille (1/2l)	
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)
Blancs			Rouges		
Muscadet AOP	3€50	18€00	Chinon AOP	3€60	21€00
Le Soleil Nantais 2017			Le Haut des Vignes 2017		
Chardonnay Val de Loire	3€50	18€00	St Chinian AOP	3€60	21€00
Excelsus IGP			La Dournie 2017		
 Anjou cépage Chenin	3€50	18€00	Bordeaux AOC	3€60	21€00
Château de Passavant			Les hauts de Goelane 2017		
Bernard Favre Récoltant Ain	3€50	18€00	Côtes du Rhône AOC	3€60	21€00
			Ferraton père & fils 2017		
Champagnes Récoltant-Manipulant					
Champagne du Redempteur	8€00	45€00	Coteaux du Languedoc AOP		26€00
tradition			Château Puech Haut		
Champagne rosé du		50€00	Rosés		
Redempteur			Coteaux du Languedoc AOP	3€60	20€00
			Château Puech Haut		
Champagne Jacquart		50€00	 Rosé d'Anjou sec	3€60	20€00
Blanc de blancs			Château de Passavant		

Vin de France au pichet : Blanc / Rouge / rosé - 1/4 (25cl) 4€50 - 1/2 (50 cl) 9€

GLACES

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

GLACES AVEC ALCOOL

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

GLACES MIXÉES

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