



L 'atelier des **délices**

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		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
Thé 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

Pai Mu Tan	<i>nature</i>	3€50
Kunming	<i>lavande - romarin - citron</i>	3€50

Thés verts BIO

Gunpowder Grade 1	<i>nature</i>	3€50
Jasmin Hight Grade	<i>jasmin</i>	3€50
Marrakesh	<i>menthe poivrée</i>	3€50
Tiaoxou	<i>baie de Goji - mandarine</i>	3€50
Gaohumao	<i>citron - sureau</i>	3€50
Baies sauvages	<i>fruits rouges</i>	3€50
Qimghai	<i>mangue - pamplemousse</i>	3€50

Oolongs BIO

Shui Xian	<i>nature</i>	3€50
Donggao	<i>citron - abricot</i>	3€50
Pêche - Vanille		3€50

Rooibos BIO

Datte - Vanille		3€50
Rooibos de Noël	<i>cannelle - orange</i>	3€50
Claremont	<i>pamplemousse rose - citron vert</i>	3€50
Bellville	<i>menthe poivrée</i>	3€50

Maté BIO

Maté Vert	<i>nature</i>	3€50
-----------	---------------	------

LES THÉS DE L'ATELIER



Thés noirs BIO

Darjeeling FTGFOP 1 First Flush Blend	<i>nature</i>	3€50
Earl Grey	<i>bergamote</i>	3€50
Ceylon OP Venture	<i>nature</i>	3€50
Lapsang Souchong	<i>fumé</i>	3€50
Datte Figue Citron		3€50
Gingembre Citron		3€50
Langminso	<i>ananas - citron vert</i>	3€50
Vanille		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
Misamari	<i>fruits rouges</i>	3€50
Guwahati	<i>pêche - framboise - acérola</i>	3€50
Cococabana	<i>coco</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
Amincissante	<i>ortie - gingembre- pamplemousse</i>	3€50
Detox night	<i>coco - citron</i>	3€50
Myrtille - Mirabelle		3€50

LES BOISSONS

Apéritifs

Bière pression : Leffe blonde (25cl)	3€60
Hoegaarden blanche (33cl)	4€50
Heineken (33cl)	3€80
Desperados (33cl)	5€00
Kir Cassis, fraise des bois 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

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 (25cl) :	Orange pressées	3€80
	A C E : Citrons Carottes Oranges	3€80
	Jus du moment (fruits frais selon saison)	3€80
Bouteille (25cl):	Tomate / Ananas	3€60

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 2017	3€50	18€00
Chardonnay Val de Loire Excelsus IGP	3€50	18€00
Bernard Favre Récoltant dans l'Ain	3€50	18€00
  Anjou cépage Chenin Château de Passavant	3€50	18€00

Vin rosé

Coteaux du Languedoc AOP Château Puech Haut	3€60	20€00
  Rosé d'Anjou sec Château de Passavant	3€60	20€00

Vins rouges

Chinon AOP Le Haut des Vignes 2017	3€60	21€00
St Chinian AOP La Dournie 2017	3€60	21€00
Bordeaux AOC Les hauts de Goelane 2017	3€60	21€00
Côtes du Rhone AOC Ferraton père & fils 2017	3€60	21€00
Coteaux du Languedoc AOP Château Puech Haut		26€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
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 bios concassées	2€50

Les pâtisseries

Cheesecake marmelade d'orange ou coulis 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 caramel beurre salé cœur gavotte et pralin	5€00

Les glaces

Sorbets

Citron, mandarine, 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**

Nos Coupes de glaces

Demander la carte !

