

# L'atelier des délices vous propose

## LES SALADES

<b>La Fable d'Oslo</b>	Saumon fumé, fromage blanc aux fines herbes, blinis de blé noir, œuf cocotte, fromage de chez Beillevaire mesclun	16€00
<b>Le Délice des Fjords</b>	Blinis de blé noir avec son saumon fumé, fromage blanc aux fines herbes, mesclun	13€50
<b>La végétarienne</b>	Chèvre chaud sur Blinis de blé noir, chutney d'oignon rouge et noix, œuf cocotte, fromage de chez Beillevaire mesclun	14€00

## ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages de notre affineur, salade	10€00
---	-------

## LES FORMULES DE L'ATELIER

Choix entre 3 plats indiqués sur l'ardoise

Plat seul	13€00
Entrée + plat <i>ou</i> Plat + dessert	18€00
Entrée + plat + dessert	21€50
Supplément café <i>ou</i> thé gourmand	2€00

Formule enfant :

Plat + glace artisanale	10€00
-------------------------	-------

Ces formules vous sont proposées  
de mardi au samedi de 12h00 à 14h00



## LE BRUNCH DE L'ATELIER 25,00 €

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

Salade verte

Bacon

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 du mardi au dimanche de 10h30 à 14h00*

*Brunch végétarien ? Allergie ?*

*Demandez nous, on s'adapte*

## LE BRUNCH ENFANT 15,00€

## LE BRUNCH À EMPORTER 20,00€



Tous nos plats sont entièrement fabriqués par notre chef, avec des produits de saison,  
Nos viandes sont d'origine française ou UE

## DESSERT MAISON

### *Les gâteaux du comptoir*

Gâteau Nantais 3€00

Moelleux au chocolat 3€00

Cookie maison 3€00

### *Les pâtisseries*

Cheesecake à l'orange ou aux fruits rouges 5€50

Gâteau Nantais 5€50

Gaufre sauce caramel beurre salé ou chocolat 5€50

Brioche perdue caramel ou chocolat 5€50

Crumble du moment 5€50

Moelleux au chocolat et glace vanille 5€50

Pancakes sirop d'érable, caramel ou chocolat 5€50

**Voir aussi notre tableau pour les desserts du jours  
et notre carte des glaces**

# LES BOISSONS

## APÉRITIFS

<i>Bière pression blonde : 3 Monts (25cl)</i>	4€00
<i>Blanche Hermine (33cl)</i>	4€50
<i>Desperados (33cl)</i>	5€00
<i>Kir Cassis, mûre ou pêche (15cl)</i>	3€70
<i>Cidre artisanal brut (25cl)</i>	4€00
<i>Américano (20cl)</i>	7€50
<i>Bloody Mary (20cl)</i>	7€50
<i>Campari orange (20cl)</i>	6€50
<i>Spritz (20cl)</i>	7€50

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange	4€00
A C E : Citrons Carottes Oranges	4€00
Jus du moment (fruits frais selon saison)	4€00
<b>SOFTS</b>	
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)	3€80
Limonade Pschitt (25cl): <i>citron, menthe, coco, fraise, grenadine, caramel</i>	2€80
Diabolo (25cl)	3€00
Perrier (33cl)	3€80
Sirop à l'eau : <i>citron, menthe, coco, fraise, grenadine, caramel</i>	2€20
Jus de fruits: tomate ou ananas	3€80

## SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNE

	Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)		Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)
<b>Blancs</b>			<b>Rouges</b>		
Muscadet Domaine Du Rubis Mouzillon 2022	3€50		  Anjou Château Passavant 2022	3€70	21€00
Chardonnay Domaine Du Rubis Mouzillon 2022	3€50		  Aix en Provence Domaine La Cadènière 2021	3€70	21€00
  Coteaux Aix en Provence Domaine La Cadènière	3€50	19€00	Graves AOC Les Galets 2020	3€70	21€00
  Anjou cépage Chenin Château Passavant 2021		21€00	Coteaux Languedoc AOP Château Puech Haut 2020		26€00
Côtes de Gascogne moelleux 2022	3€50	19€00	<b>Rosés</b>		
Muscadet AOP Le Soleil Nantais 2021		20€00	  Coteaux Aix en Provence Dom. La Cadènière	3€60	20€00
<b>Champagnes Récoltant-Manipulant</b>			<b>Pétillant</b>		
Champagne du Redempteur	7€50	45€00	Perles de Rubis Mouzillon 2022	4€00	20€00

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

# LES THÉS

## THÉS VERTS BIO

<b>Gunpowder Grade 1</b>	<i>nature</i>	3€50
<b>Jasmin Hight Grade</b>	<i>jasmin</i>	3€50
<b>Marrakesh</b>	<i>menthe poivrée</i>	3€50
<b>Tiaoxou</b>	<i>baie de Goji - mandarine</i>	3€50
<b>Gaohumao</b>	<i>citron - sureau</i>	3€50
<b>Baies sauvages</b>	<i>fruits rouges</i>	3€50
<b>Dongting Bio</b>	<i>mandarine - pamplemousse</i>	3€50
<b>Fleurs du Japon</b>	<i>Saveur fleurs de cerisier</i>	3€50

## THÉS NOIRS BIO

<b>Darjeeling FTGFOP 1 First Flush Blend</b>	<i>nature</i>	3€50
<b>Earl Grey</b>	<i>bergamote</i>	3€50
<b>Ceylon OP Venture</b>	<i>nature</i>	3€50
<b>Lapsang Souchong</b>	<i>fumé</i>	3€50
<b>Datte Figue Citron</b>		3€50
<b>Gingembre Citron</b>		3€50
<b>Langminso</b>	<i>mangue – citron vert</i>	3€50
<b>Vanille</b>		3€50
<b>Thé de Noël</b>	<i>cannelle - orange</i>	3€50
<b>Petit biscuit</b>	<i>spéculoos – cannelle - vanille</i>	3€50
<b>Gurudwara</b>	<i>brownies – baies sauvages</i>	3€50
<b>Misamari</b>	<i>fruits rouges</i>	3€50
<b>Guwahati</b>	<i>pêche – framboise - acérola</i>	3€50
<b>Cococabana</b>	<i>coco</i>	3€50

## THÉS BLANCS BIO

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

## OOLONG BIO

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

## ROOIBOS BIO

<b>Datte - Vanille</b>		3€50
<b>Rooibos de Noël</b>	<i>cannelle - orange</i>	3€50
<b>Claremont</b>	<i>limette - pamplemousse rose</i>	3€50
<b>Bellville</b>	<i>menthe poivrée</i>	3€50
<b>Voyage Africain</b>	<i>mangue – menthe - citron</i>	3€50
<b>Maté Vert</b>	<i>nature</i>	3€50

## TISANES & INFUSIONS BIO

<b>Douceur d'hiver</b>	<i>cannelle - mandarine</i>	3€50
<b>Balade en Provence</b>	<i>romarin - thym - citron</i>	3€50
<b>Chakra Chai</b>	<i>épice - plante</i>	3€50
<b>Orange sanguine - Grenade</b>		3€50
<b>Voyage Africain</b>	<i>mangue – menthe - citron</i>	3€50
<b>Tisane Relaxante</b>	<i>fruits confits – cannelle - réglisse</i>	3€50
<b>Amincissante</b>	<i>ortie-gingembre - pamplemousse</i>	3€50
<b>Detox night</b>	<i>coco - citron</i>	3€50
<b>Myrtille - Mirabelle</b>		3€50
<b>Citron - Basilic</b>		3€50

# LES CAFÉS

## PUR ARABICA

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

# LES CHOCOLATS

<b>Chocolat chaud</b>		3€00
<b>Chocolat Milan</b>	<i>chocolat, vanille, cannelle</i>	4€00
<b>Chocolat du Bresil</b>	<i>chocolat, café</i>	4€00
<b>Chocolat Viennois</b>	<i>chocolat et crème fouettée</i>	4€50
<b>Chocolat Liègeois</b>	<i>chocolat, glace au caramel beurre salé, chantilly</i>	6€00
<b>Chocolat de l'Atelier</b>	<i>Chocolat, fleur d'oranger et zestes d'orange</i>	4€00

# LES GLACÉS

## *Les frappés*

<b>Café frappé à l'orange pressée</b>	5€00
<b>Café frappé ou crème frappé</b>	4€50
<b>Chocolat frappé</b>	4€00
<b>Thé frappé</b>	4€00

## *Les frappés avec alcool*

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

## *Les Viennois plus*

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