

Pour accompagner votre apéritif... Les Tapas

La planche « L'Entre Terre & Mer » - à partager 16 pcs

Beignets de dindonneau, accras de poisson, beignets de calamar, crevettes roses, sauce gribiche, sauce tomate pimentée.

16.00 €

La planche du moment - à partager

Laissez-vous tenter par nos planches de tapas, au gré des saisons et de l'inspiration de nos équipes

17.00 €

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant « L'Atelier » dont la thématique s'est voulue proche du savoir-faire et de la renommée de notre ville : « L'Artisanat d'Art ».

Notre établissement est doté du label « **Maître restaurateur** » vous garantissant ainsi des produits de fabrication « maison » sur plus de 95% de notre carte.

Cette carte traditionnelle « revisitée » façon Bistronomie évoluera au grès des saisons afin de vous apporter qualité et découverte.

Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.



Aperitifs

Aperitifs traditionnels

Kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche)	12 cl	4.50€
Kir normand	12 cl	4.90€
Kir pétillant	12 cl	5.50€
Coupe pétillant Rosé Guigard	12 cl	7.90€
Coupe de champagne / Kir royal	12 cl	9.80€
Ricard	2cl	4.80€
Martini rouge ou blanc / Muscat / Suze	5 cl	5.00€
Pommeau / Porto rouge	5 cl	5.60€
Picon vin blanc	12 cl	5.60€
Campari	5 cl	6.10€

Cocktails avec alcool

Le cocktail du moment	-	8.60€
Le Spritz (Apérol, pétillant, eau pétillante, tranche d'orange)	16 cl	8.60€
Le Tequila Sunrise (Téquila, jus d'orange, grenadine)	12 cl	8.60€
Le Mojito fruits rouges (rhum, menthe, fraise, citron, sucre blanc, eau pétillante)	14 cl	9.00€

Cocktails sans alcool

Le cocktail du moment	20 cl	6.90€
Le Passion Tropic (fraise, pêche, ananas, lait)	25 cl	7.60€
Le Smoothie fraise (sirop de fraise, coulis de fruits rouges, sucre de canne, lait)	25 cl	7.60€

Whiskies

Scotch whisky	2 cl	4.60€
Scotch whisky	4 cl	6.40€
Talisker (pur malt – 10 ans)	4 cl	9.90€
Chivas (12 ans)	4 cl	7.30€
Cragganmore (pur malt – 12 ans)	4 cl	7.70€
Oban (pur malt – 14 ans)	4 cl	10.00€
Lagavulin (pur malt – 16 ans)	4 cl	12.90€

Prix à la carte

Nos Entrées

Formule
Entrée – Plat
possible

L'entrée du moment à l'ardoise

13.00 €

Les crevettes Scampi en panure,
pancake de légumes au paprika et salade fraîcheur

13.50 €



*Les blinis de légumes au saumon,
mousse de fromage frais aux fines herbes*

13.50 €

Le foie gras de canard et son salpicon de pommes, toasts chauds,
Accompagné de ses marmelades à découvrir
(sup. 5.50€ en formule)

19.90 €









Tous nos plats sont faits maison
Sauf le pain, les glaces

Eté soir

Les Plats et Les Formules



NOS VIANDES	PLAT SEUL	PLAT+DESSERT ENTREE+PLAT : +3€	3 PLATS
L'entrecôte grillée à la plancha 250g sauce camembert ou sauce poivre ou sauce samouraï (froide épicée)	23,00 €	30,50 €	39,00 €
 Le poulet sauce Vallée d'Auge au cidre de Normandie	18,00 €	25,50 €	34,00 €
Le filet de bœuf en pavé rissolée de pommes de terre à l'andouille et lardons, petits grelots caramélisés, Sauce forestière	26,50 €	34,00 €	42,50 €
 Le burger Atelier buns aux graines de sésame, steak haché 150g, camembert, oignons, carottes, tomates, cornichons, salade, paprika, accompagné d'une sauce Samouraï (froide épicée) Version végétarienne : blinis de légumes 	17,00 €	24,50 €	33,00 €
La salade Atelier Salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche  Version végétarienne : salade composée	14,70 €	22,20 €	30,70 €
NOS PLATS VEGGI ET POISSON			
 La suggestion veggie du moment	14,50 €	22,00 €	30,50 €
Le pavé de merlu parmentier de légumes, sauce moutarde à l'ancienne	18,50 €	26,00 €	34,50 €
 Le trio de poissons de mer rôtis (lotte, lieu, saumon) légumes snackés et crevette poêlée, sauce douce au paprika	23,00 €	30,50 €	39,00 €



= plat signature

N'hésitez pas à nous demander
votre doggy bag (1€)

Été soir

Les Plats et Les Formules

Nos suggestions évoluent toutes les semaines (en général le mercredi) en fonction de nos arrivages et des envies du Chef



Sauf le pain, les glaces

NOS SUGGESTIONS A L'ARDOISE	PLAT	PLAT+DESSERT ENTREE+PLAT : +3€	3 PLATS
Suggestion côté Terre ou Mer... La tradition au rendez-vous !	18,50 €	26,00 €	34,50 €
Suggestion de l'Atelier... Laissez-vous surprendre par notre Chef !	22,50 €	30,00 €	38,50 €

11.90 €

Menu « Artiste en Herbe » - (jusqu'à 8 ans)

Beignets de dindonneau (*nuggets maison*)

Ou Blanc de volaille

Ou Jambon blanc

Garniture au choix : Frites / Pennes

+

1 Dessert au choix

Compote de pommes

Glace 2 boules / Brownie chocolat

Glace Impulsion (*sup. 1.10€*)

+

1 Surprise

+

1 Boisson au choix

20cl

Coca-Cola / Eau+Sirop

Jus d'orange/Diabolo

Été soir

Nos Desserts

L'Escale Fromagère, mesclun de salade et compotée de poire au vin
(Camembert AOP au lait cru, Bûchette de chèvre cendrée,
Livarot AOP et l'envie du Chef)

8.90 €

8.50 €

*La douceur de Pavlova aux fruits de saison,
coulis de fruits rouges*



Le craquant au chocolat et son crémeux,
glace yaourt maison

8.50 €

9.00 €

Le café gourmand « Atelier »
Salade de fruits frais de saison,
mini crème brûlée et les deux envies du Chef
(Sup 1,50€ en formule)

9.00 €

Notre Gourmandise du moment à l'ardoise
(Renseignez-vous)



Tous nos plats sont faits maison
Sauf le pain, les glaces

Eré soir

Autres Boissons

Boissons fraîches

Coca-Cola & Zéro / Perrier	25/33 cl	5.10€
Orangina / Schweppes tonic / Schweppes agrumes	25/33 cl	5.20€
Fanta orange / Ice Tea pêche	25 cl	5.50€
Eau+Sirop (Fraise, grenadine, menthe, citron, pomme, banane, kiwi, coco, caramel, orgeat)	25 cl	3.50€
Diabolo	25 cl	3.70€

Jus de fruits

Orange / Ananas / Tomate / Pomme	25 cl	5.10€
Pamplemousse / Abricot / Fraise		
Fruits pressés	25 cl	5.90€

Bieres

Jupiler pression	25/50 cl	5.00€/7.20€
Lefte pression	25/50 cl	6.00€/8.50€
La bière du moment pression	25/50 cl	6.30€/8.90€
Picon bière	25 cl	6.60€
Jupiler sans alcool - btle	25 cl	5.20€
Queue de Charrue ambrée - btle	33 cl	6.60€
Hoegaarden blanche - btle	33 cl	6.90€
Bière blonde d'Abbaye de Chausey « La cale » - btle	33 cl	7.90€
Bière triple d'Abbaye de Chausey « La pointe de l'enfer » - btle	33 cl	7.90€

Boissons chaudes

Expresso		2.50€
Grand Café		3.80€
Décaféiné, Café lait		3.00€
Thé nature/aromatisé/ Infusion (Comptoir Richard)		3.90€
Chocolat chaud		3.90€
Mokaccino /Café ou Chocolat Viennois		4.60€
Irish coffee / Café normand		7.60€


Menu demi-Pension - Hotel Base Soiree Etape, Coffrets

MENU INCLUS

Le suprême de volaille à la normande,
pommes paysannes

Notre suggestion Snacking
Renseignez-vous. (Hors jours fériés)

Notre suggestion Terre ou Mer
Renseignez-vous.

Le pavé de merlu 
Parmentier de légumes, sauce moutarde à l'ancienne
Version végétarienne : salade composée

La salade Atelier
Salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche

Dessert au choix sur la carte

OU

Libre choix sur toute notre carte
sur une base de 21.00€, hors boissons
(la différence sera facturée sur votre chambre)

