### Nos entrees

Formule Entrée – Plat possible

L'entrée du moment à l'ardoise

13.00€



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

13.50 €

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



## A partager

La planche « L'Entre Terre & Mer » – 16 pièces

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



### La planche du moment

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



#### Cher Client

Cette carte vous est proposée tous les midis en semaine

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



Aperitifs

Aperitifs traditionnels
-------------------------

Tiperiul's tragituornels		
Kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche)	12 cl	4.50€
Kir normand	12 cl	4.90€
Kir pétillant	7 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 <b>€</b>
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€

# Autres Boissons

Boissons	fraid	
MISSONA	Irauci	Wy

Irish coffee / Café normand

Dolgsong limnes		
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€
fus de fruits		
Orange / Ananas / Tomate / Pomme Pamplemousse / Abricot / Fraise	25 cl	5.10€
Fruits pressés	25 cl	5.90€
Bieres		
Jupiler pression	25/50 cl	5.00€/7.20€
Leffe 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	7	
Expresso		2.00€
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€

Décentrage

7.60€

## 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€	-
	L'émincé de volaille à la Normande	14,50 €	22,00€	30,50 €	
	Le plat du jour à l'ardoise (du lundi au vendredi, hors J.F et WE prolongé)	12,00€	19,50€	28,00€	
	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				ſ
	La suggestion Veggi du moment	14,50 €	22,00€	30,50€	Ī
	Le pavé de merlu parmentier de légumes, sauce moutarde à l'ancienne	18,50€	26,00€	34,50 €	١
	+				



## 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€	g 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 €	
Suggestion snacking artisanale Simplicité, rapidité, qualité	14,00€	21,50€	30,00 €	lacksquare

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

## 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€

Le dessert du jour (Renseignez-vous)



8.50 €

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



Le craquant au chocolat et son crémeux, glace yaourt maison





Le café gourmand « Atelier »

Salade de fruits frais de saison, mini crème brûlée et les deux envies du Chef (Sup 1,50€ en formule)

