

# 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.

14.50 €

La planche « Le P'tit Encas » - à partager 16 pcs

Andouille de Vire, Mini Wraps

Manchons de poulets frits,  
mini tartine chaude.

15.50 €

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.



Prix à la carte

# Nos Entrées

L'entrée du moment

10.00 €

*La terrine du terroir aux pruneaux,  
accompagné d'un chutney d'oignons au vin rouge*

11.50 €



Le millefeuille de saumon au coulis de langoustines  
*(sup. 1.50€ en formule)*

13.50 €

Le foie gras de canard et son salpicon de pommes, toasts chauds,  
Accompagné de ses marmelades à découvrir  
*(sup. 7.00€ en formule)*

19.50 €








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

Hiver



# Les Plats et Les Formules



NOS VIANDES	PLAT SEUL	PLAT+ DESSERT	ENTREE+ PLAT+DESSERT
L'entrecôte grillée à la plancha 250g sauce camembert ou sauce poivre ou sauce samouraï (froide épicée)	21,00 €	27,50 €	35,50 €
 <b>Le jarret de porc braisé aux petits légumes</b> garni pommes paysannes	17,50 €	24,00 €	32,00 €
Le filet de bœuf en pavé rissolée de pommes de terre et lardons, petits grelots caramélisés, Sauce forestière	25,00 €	31,50 €	39,50 €
 <b>Le burger Atelier</b> buns aux graines de sésame, steak haché 150g, camembert, oignons, carottes, cornichons, salade, paprika, accompagné d'une sauce Samouraï (froide épicée)	16,00 €	22,50 €	30,50 €
<b>La salade Atelier</b> Salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche Version végétarienne : salade composée 	14,00 €	20,50 €	28,50 €
NOS PLATS VEGETARIEN ET POISSON			
<b>Le filet de cabillaud</b>  duo de choux et champignons, sauce Crécy	18,00 €	24,50 €	32,50 €
<b>La poêlée de Saint-Jacques</b> sauce poireaux et légumes rôtis	25,00 €	31,50 €	39,50 €
<b>La suggestion végétarienne du moment</b> 	13,50 €	20,00 €	28,00 €

 = plat signature

Hiver

# Les Plats et Les Formules



Sauf le pain, les glaces

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

NOS SUGGESTIONS A L'ARDOISE	PLAT	PLAT+ DESSERT	ENTREE+ PLAT+DESSERT
Suggestion côté Terre ou Mer... La tradition au rendez-vous	17,50 €	24,00 €	32,00 €
Suggestion de l'Atelier... Laissez-vous surprendre par notre Chef !	21,00 €	27,50 €	35,50 €

11.00 €

## 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 / Brownie chocolat

Glace impulsion (*sup. 1.00€*)

+

1 Surprise

+

1 Boisson au choix

20cl

Coca-Cola / Eau+Sirop

Jus d'orange/Diabolo

Hiver

# Nos Desserts

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

8.00 €

8.00 €

*L'entremet vanille de Madagascar et pistache,  
cœur fondant de fruits rouges*



La trilogie de crème brûlée  
aux parfums à découvrir

8.00 €

9.00 €

Le café gourmand « Atelier »  
Verrine gourmande, Salade de fruits de saison,  
et les deux envies du Chef  
(Sup 1€ en formule)

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

8.00 €




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

# Menu demi-Pension - Hotel Base Soiree Etape, Coffrets

## MENU INCLUS

Notre suggestion Terre ou Mer  
Renseignez-vous.

**Le filet de cabillaud**  
Duo de choux et champignons, sauce Crécy

**La salade Atelier**  
Salade, beignets de dindonneau, emmental, pommes fruits, tomates, œufs, sauce gribiche  
Version végétarienne : salade composée 

**Le Burger Atelier**  
buns aux graines de sésame, steak haché 150g, camembert, oignons, carottes, cornichons, salade, paprika, accompagné d'une sauce Samourai (froide épicée)

**Le jarreton de porc braisé aux petits légumes**  
garni pommes paysannes

\*\*\*\*

Dessert au choix sur la carte

OU

**Libre choix sur toute notre carte**  
sur une base de 20.00€, hors boissons

