



VENTE À EMPORTER



Tous nos plats sont confectionnés **MAISON**
à l'exception du pain et des glaces

Entrées

La planche « L'entre Terre et Mer » (beignets de dindonneau, accras de poisson, beignets de calamars, crevettes roses, sauce gribiche)	12.00 €
La planche du moment (découvrez la suggestion du Chef)	12.70 €
L'entrée du moment	9.80 €
Le foie gras de canard et son salpicon de pommes, toasts chauds, accompagné de ses marmelades à découvrir	15.00 €
Les blinis de légumes au saumon, mousse de fromage frais aux fines herbes	10.00 €
Les scampis de crevettes en panure, pancake de légumes au paprika	10.00 €

Plats de résistance

Le burger Atelier (150g) - Frites	11.70 €
Le burger traditionnel - Frites	10.90 €
La grande salade Atelier	10.80 €
Les penne au poulet, sauce normande	10.50 €
Notre suggestion Snacking *	10.30 €
Le plat du jour - renseignez-vous (sauf soir & week-end)	9.00 €
L'émincé de volaille - Pommes paysannes	10.80 €
Le poulet sauce Vallée d'Auge	13.00 €
Le pavé de merlu	13.80 €
Le trio de poissons de mer rôtis	17.00 €
Notre suggestion Côté Terre ou Mer *	13.60 €
Notre suggestion Atelier *	15.70 €
Notre suggestion végétarienne 	10.80 €
Sup. sauce	1.20 €
Sup. pain individuel	0.50 €

Desserts

Le dessert du jour (sauf soir & week-end)*	4.60 €
Le craquant au chocolat	5.90 €
Le brownie au chocolat	5.20 €
La compote de pommes maison	4.20 €
La salade de fruits frais	5.20 €
Le fromage blanc artisanal	4.30 €
La gourmandise du moment*	5.90 €

BOISSONS CHOIX POSSIBLE SUR PLACE

Commandez directement en ligne



Carte de fidélité : Fidme - A télécharger
1 tampon pour 10 € d'achat =
10 € de remise à l'issue du 10ème passage

Dernière prise de commande le midi à 14h30
et le soir à 21h30.

*Certains plats ou desserts du moment ne pourront pas
être adaptés en vente à emporter à cause de leur
fragilité