COCKTAILS MAISON

AVEC ALCOOL

L'Atelier Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de la passion, sirop de grenadine	8,50
Mojito Classic Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse	8,50
Mojito Fraise Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse, jus de fraise	9,00
Mojito Royal Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, champagne	10,50
Aperol Spritz Aperol, pétillant, eau gazeuse	8,50
Limoncello Spritz Limoncello, pétillant, eau gazeuse	8,50
Sex On The Beach Vodka, jus d'orange, jus de fruits rouges, crème de pêche	9,00
Américano Campari, martini blanc, martini rouge, gin	7,50
Cocktail du moment	7,50

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classique, Pomme ou Fraise Citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse, jus de pomme ou jus de fraise	7,00
L'Atelier Virgin jus d'orange, jus d'ananas, jus de la passion, sirop de grenadine	7,00

LES APERITIFS

Ricard	2 cl	3,50
Porto rouge ou blanc	6 cl	4,50
Martini rouge ou blanc	6 cl	5,00
Coupe de pétillant	12 cl	5,00
Coupe de Champagne	12 cl	10,00
Kir Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise	12 cl	4,50
Kir pétillant Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise	12 cl	5,50
Ti punch Rhum, citron vert, sucre cassonade	6 cl	7,50
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre cassonade	6 cl	7,50
Rosé pamplemousse	12 cl	5,00
Rhum, Vodka, Gin	4 cl	6,00
Suppl. soda ou jus de fruits + 2,00		

LES BOISSONS FRAICHES

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro	33 cl	4,50
Orangina	33 cl	4,50
Breizh tea	33 cl	4,50
Schweppes Tonic	25 cl	4,50
Breizh Agrum	33 cl	4,50
Limonade	33 cl	4,50
Badoit Rouge	33 cl	4,50
Jus De Fruits	25 cl	4,50
Orange, multi fruits, tomate, ananas, abricot, pomme		
Sirop à l'eau	20 cl	2,00
Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron		
Diabolo	20 cl	2,50
Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron		

LES EAUX

Evian	50 cl	3,50	100 cl	4,50
Badoit	50 cl	4,00	100 cl	5,00

LES BIERES

PRESSION				
Grimbergen blonde	25 cl	4,50	50 cl	8,00
Tigre Bock blonde	25 cl	4,00	50 cl	7,00
Tigre Bock IPA	25 cl	5,00	50 cl	9,00
Bière du moment	25 cl	5,00	50 cl	9,00

BOUTEILLE				
Desperados	33 cl	6,00		
Grimbergen ambrée	33 cl	6,00		
Grimbergen blanche	33 cl	6,00		
Duchesse Anne triple	33 cl	6,00		
Bière sans alcool	33 cl	5,50		
Liefmans Fruitesse	25 cl	5,50		

LES WHISKIES ... ET LES RHUMS

	4 cl		4 cl	
Clan Campbell	6,50	Clement blanc	6,50	
Aberlour	9,00	Clement ambré	8,00	
Nikka	10,00	Diplomatico	9,00	
Jack Daniel's	8,00	Santa Teresa	12,00	
Paddy	7,00			

LES FORMULES DE L'ATELIER

FORMULE DU MIDI

*Uniquement le Midi, du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Entrée du jour
ou Terrine de campagne maison

...
Plat du jour ou Pizza du jour
ou

Pièce du boucher (+1€)
frites, salade, sauce au choix.

.....
Dessert du jour
ou Coupe de Glace 2 boules
ou Panna Cotta coulis de fruits rouges
ou Café Gourmand (+2€)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90
Entrée/Plat/Dessert 19,90

Tout changement ou supplément sera facturé.

LA TABLE DES MINOTS 9,90

Moins de 12 ans

Cheeseburger frites
ou Nuggets frites
ou Pizza jambon fromage

• • •

Mousse chocolat
ou Glace 2 boules

• • •

Coca, jus d'orange, limonade, Diabolo ou sirop à l'eau

Tout changement ou supplément sera facturé.

MENU L'ATELIER

Servi midi et soir

Tataki de bœuf sauce Thai

ou

Ceviche de dorade mariné Coco et fruits exotiques

ou

ST Marcellin bardé de lard rôti au miel et ses toasts

• • •

Wok de poulet, légumes croquants, nouilles chinoises

ou

Dos de lieu noir, sauce chimichurri, mousseline de patates douces

ou

Ribs de porc mariné à la texane

ou

Côte de boeuf individuelle env 450G (+6€)

• • •

Tartare d'ananas infusé à la verveine glace coco

ou

Cheesecake aux fruits rouges

ou

Profiteroles maison sauce chocolat

ou

Coeur coulant chocolat tonka et sa boule de glace vanille

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25,00
Entrée/Plat/Dessert 30,00

Tout changement ou supplément sera facturé.

LES DOUCEURS DE L'APERO

PLANCHE CHARCUTERIE <i>Terrine maison, jambon Italien, Spanata, rosette</i>	pour 2 10,00
PLANCHE DU FROMAGER <i>Tomme Chapelaine, Saint Marcellin, Chèvre, Roquefort</i>	12,00
PLANCHE MIXTE	11,00

LES ENTRÉES

Terrine de campagne maison et ses accompagnements	7,90
St Marcellin bardé de lard rôti au miel et ses toasts	9,90
Tataki de bœuf, émincé de bœuf mariné façon Thai	8,90
Ceviche de dorade mariné Coco et fruits exotiques	9,90

LES SALADES

CAESAR <i>Salade romaine, tomates cerises, émincé de poulet, œuf parfait, copeaux de parmesan, sauce Caesar, croûtons</i>	16,90
ITALIENNE <i>Salade, tomates cerises, crudités, burrata, jambon italien, olives noires, pesto rosso</i>	17,90
THAÏ <i>Salade, tomates cerises, crudités, Tataki de bœuf, cacahuètes, sauce Thai</i>	17,90
POKE BOWL Végé <i>Riz vinaigré, fèves, ananas, crudités de saison, cream cheese, sauce Thai</i>	16,90
- Boeuf : Tataki de boeuf sauce Thai	18,90
- Dorade : Ceviche de dorade mariné coco et fruits exotiques	18,90

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,90
Tartare d'ananas infusé à la verveine et sa boule de glace coco	8,90
Cheesecake fruits rouges	8,90
Coeur coulant chocolat Tonka et sa boule de glace vanille	8,90
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,90
Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé	6,90
Profiteroles maison sauce chocolat	8,90
Mousse au chocolat	7,50
Café gourmand	8,90
Thé gourmand	9,90

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche 3 boules vanille sauce chocolat chantilly	7,90
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	7,90
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly	7,90
Bretonne 2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly	8,50
Exotique 2 boules passion, 1 boule citron vert, coulis passion, chantilly	8,50
Charlotte 2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly	8,50
Colonel 2 boules citron vert vodka	8,90
After eight 2 boules menthe-chocolat get 27	8,90

COUPE 2 BOULES : 4,90 COUPE 3 BOULES : 5,90

Parfum au choix :

Vanille, chocolat, fraise, caramel, café, menthe-chocolat, citron vert, passion, rhum raisin, noix de coco

SUPPL. CHANTILLY 1,50

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Saucisse au Muscadet et aux herbes fraîches	env. 250g	16,90
Le boudin noir	env. 200g	16,90
L'Andouillette artisanale	env. 200g	21,90
L'Entrecôte	env. 300g	26,90
Onglet de boeuf bûche	env. 180g	19,90
L'incontournable jarret de porc (15min.)	env. 800g	21,90
Ribs de porc mariné à la Texane	env. 350g	18,90
Brochette de poulet mariné thym et citron	env. 200g	17,90
Magret de canard entier	env. 350g	21,90
Côte de boeuf individuelle	env. 400g	29,90
Côte de boeuf pour 2	env. 1Kg	59,90

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix

GARNITURES

Suppl. garniture 3,50

Frites maison
Salade verte
Grenailles sautées
Légumes croquants
Mousseline de patates douces
Nouilles chinoises

SAUCES

Suppl. sauce 1,50

Béarnaise
Poivre
Echalote
Roquefort
Tartare
Crème de moutarde à l'ancienne

www.brasserialatelier.fr

A

L'ATELIER

RESERVATIONS
02 51 123 124

LE MIDI du Lundi au Vendredi 12h-15h
LE SOIR du Lundi au Mercredi 19h-21h30 Jeudi et Vendredi 19h-22h

9 Rue de la Toscane,
44240 La Chapelle-sur-Erdre
contact@brasserialatelier.fr

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.