

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	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

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

Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	4,50
Orangina	33 cl	4,50
Schwepes Tonic ou Agrumes	25 cl	4,50
Fuze Tea	25 cl	4,50
Limonade	33 cl	4,50
Badoit Rouge	33 cl	4,50
Jus De Fruits	25 cl	4,50
Sirop à l'eau	20 cl	2,00
Diabolo	20 cl	2,50
Orange, multi fruits, tomate, ananas, abricot, pomme 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

Tartare de thon aux agrumes

ou

Cassolette de la mer à la Nantaise

ou

Camembert rôti au miel et ses toasts

ou

Pressé de foie gras de canard,
compotée d'oignons rouges et ses toasts (+3€)

...

Mi-cuit de thon sur son lit de linguines et sa piperade,

crème de curry

ou

Suprême de poulet crème de truffes

et son écrasé de pommes de terre

ou

Ribs de porc aux épices mexicaines

ou

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

...

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Cheesecake au citron vert

ou

Profiteroles maison sauce chocolat

ou

Coeur coulant chocolat 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'APERÔ

PLANCHE CHARCUTERIE

Chorizo, rosette, jambon italien, terrine maison

pour 2

10,00

PLANCHE DU FROMAGER

Tomme Chapelaine, Curé Nantais, Camembert, Chèvre

12,00

PLANCHE MIXTE

11,00

LES ENTRÉES

Pressé de Foie gras de canard, compotée d'oignons rouges et ses toasts	13,90
Terrine de campagne maison	7,90
Camembert rôti au miel et ses toasts	9,90
Cassolette de la mer à la Nantaise	9,90
Tartare de Thon aux agrumes	9,90

LES SALADES

CAESAR Salade romaine, tomates cerises, poulet pané, oeuf dur, copeaux de parmesan, sauce Caesar, croûtons	16,90
NANTAISE Salade romaine, tomates cerises, lardons, croûtons, oeuf dur, toasts de curé Nantais	17,90
TERRE ET MER Salade romaine, tomates cerises, crevettes, saumon fumé, toast de foie gras maison	18,90

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,90
Cheesecake au citron vert	8,90
Brioche perdue au caramel beurre salé, boule de glace vanille	7,90
Coeur coulant chocolat noir et sa boule de glace vanille	8,90
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,90
Tiramisu à l'italienne	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 aux oignons	env. 180g	16,90
L'exceptionnelle andouillette tressée main - la demie	env. 200g	22,90
15 minutes de cuisson	- l'entière	env. 400g 29,90
L'Entrecôte	env. 300g	26,90
Onglet de boeuf bûche	env. 180g	19,90
L'incontournable jarret de porc	env. 800g	21,90
Ribs de porc aux épices mexicaines	env. 350g	18,90
Côte de cochon à la Nantaise	env. 250g	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

Tagliatelles de légumes

Écrasé de pommes de terre

Piperade

Linguines

SAUCES

Suppl. sauce 1,50

Béarnaise

Poivre

Confit d'échalotes

Gorgonzola

Tartare

Crème de moutarde à l'ancienne

www.brasserialatelier.fr

A

L'ATELIER

RESERVATIONS
02 51 123 124

LE MIDI | **LE SOIR**
du Lundi au Vendredi | du Lundi au Mercredi
12h-15h | 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.