

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 Pomme Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse, jus de pomme	9,00
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, lait de coco	9,00
Aperol Spritz Aperol, pétillant, eau gazeuse	8,50
Limoncello Spritz Limoncello, pétillant, eau gazeuse	8,50
Ti Punch Rhum, sucre cassonade, citron vert	7,50
Caipirinha Cachaça, sucre cassonade, citron vert	7,50
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

Pastis 51, Ricard	2 cl	3,50
Porto rouge ou blanc	6 cl	4,50
Martini rouge ou blanc	6 cl	4,50
Campari	4 cl	4,50
Coupe de pétillant	12 cl	5,00
Kir Pêche, mûre, cassis, framboise, cerise	12 cl	4,50
Kir pétillant Pêche, mûre, cassis, framboise, cerise	12 cl	5,50
Rosé pamplemousse	12 cl	5,00
Rhum, Vodka, Gin	4 cl	6,00
Suppl. soda ou jus de fruits + 2,00		

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**

...
Gaufre sucre et 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

Gravlax de saumon, crème d'aneth
OU
St Marcellin bardé de lard au miel et ses toasts
OU
Pressé de foie gras de canard,
chutney d'oignons et ses toasts (+3€)

...

Pad thaï poulet
OU
Pavé de Saumon, pesto de pistaches et ses tagliatelles fraîches
OU
Ribs de porc mariné à l'indienne
OU
Côte de boeuf individuelle env 450G (+6€)

...

Cheesecake pistache et son coulis de framboises
OU
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
OU
Brioche perdue, pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille
OU
Coeur coulant chocolat noir 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 <i>Terrine maison, jambon italien, chorizo, andouille</i>	pour 2 10,00
PLANCHE DU FROMAGER <i>Tomme Chapelaine, Saint Marcellin, Chèvre, Roquefort</i>	12,00
PLANCHE MIXTE	11,00

LES ENTRÉES

Pressé de Foie gras de canard maison, chutney d'oignons et ses toasts	12,90
Terrine de campagne maison et ses toasts	7,90
St Marcellin bardé de lard au miel et ses toasts	9,90
Gravlax de saumon, crème d'aneth	9,90

LES SALADES

CAESAR <i>Salade romaine, tomates cerises confites, poulet pané, œuf parfait, copeaux de parmesan, sauce Caesar, croûtons</i>	16,90
CAMPAGNARDE <i>Mesclun, œuf parfait, tomates cerises confites, lardons, oignons rouges, grenailles, toasts de Taleggio</i>	17,90
VÉGÉTARIENNE <i>Mesclun, tomates cerises confites, grenailles, féta, crudités, pignons de pin, vinaigrette miel moutarde</i>	16,90

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Saucisse au Muscadet et aux herbes fraîches	env. 250g	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 (20min.)	env. 800g	21,90
Ribs de porc mariné à l'indienne	env. 350g	18,90
Brochette de poulet mariné ail et romain	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	Béarnaise
Salade verte	Poivre
Grenailles sautées	Confit d'échalotes
Tagliatelles fraîches	Roquefort
Écrasé de pommes de terre	Mayonnaise chipotle
Légumes croquants	Crème de moutarde à l'ancienne

SAUCES

Suppl. sauce 1,50

LES BOISSONS FRAICHES

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro	33 cl	4,50
Orangina	25 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
Sirup à l'eau Orange, multi fruits, tomate, ananas, abricot, pomme	20 cl	2,00
Diabolo Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron	20 cl	2,50

LES EAUX

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

LES BIÈRES

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	
Bière 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	Saint James ambré	7,00
Aberlour	9,00	Clement blanc	6,50
Nikka	10,00	Clement ambré	8,00
Jack Daniel's	8,00	Diplomatico	9,00
Paddy	7,00	Santa Teresa	12,00

QUI L'EUT CRU

Tartare incontournable à déguster préparé et relevé.
En version aller-retour sur demande

Le classique	17,90
Viande hachée 180g, cornichons, câpres, oignons, persil, jaune d'oeuf	
L'Italien	18,90
viande de boeuf hachée 180gr, pesto de pistaches, copeaux de parmesan, roquette	
Gravlax de Saumon XXL	18,90
180g de poisson	

LES PLATS DE L'ATELIER

Parmentier de canard	16,90
Pad thaï poulet	18,90
Fish and chips maison sauce mayonnaise chipotle, frites	17,90
Pavé de Saumon, pesto de pistaches et ses tagliatelles fraîches	18,90
Risotto crémeux et ses légumes de saison, copeaux de parmesan	16,90

LES BURGERS

Nos pains burger sont fait maison Nous pouvons vous proposer tout nos burgers en version végété		
	Simple	Double
Le Burger de l'Atelier Pain burger maison, steak haché, sauce BBQ, salade romaine, lard grillé, oignons confits, sauce cheddar	17,90	20,90
Le Burger Nantais Pain burger maison, steak haché, andouille de Guémené, crème de muscadet, tomme chapelaine, oignons confits, mâche	18,90	21,90
Le Burger Forestier Pain burger maison, émincé de poulet, poêlée de champignons en persillade, taleggio, sauce crème d'ail et fines herbes, mâche	17,90	

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

LES PIZZAS

BASE TOMATE

Reine Mozzarella, jambon, champignons	11,90
Végé Mozzarella, légumes grillés, pesto, tomates cerises confites, oignons confits, roquette	13,50
Calzone Mozzarella, jambon, champignons, jaune d'oeuf, roquette	14,50
L'atelier Mozzarella, tomates cerises confites, parmesan, jambon italien, roquette	15,90
Vésuvio Mozzarella, chèvre, chorizo, merguez, oignons confits, jaune d'oeuf	14,90
Taleggio Mozzarella, chorizo, champignons, oignons confits, taleggio, roquette	14,90

BASE CRÈME FRAÎCHE

Carbonara Mozzarella, lardons, oignons confits, copeaux de parmesan, jaune d'oeuf	14,90
Chèvre miel Mozzarella, chèvre, miel, jambon italien, roquette, pignons de pin	14,90
Salmon Mozzarella, crème ciboulette, saumon, pickles d'oignons rouges, roquette	16,90
5 Fromages Mozzarella, chèvre, Tomme Chapelaine, Roquefort, parmesan	15,90
Sicilienne Mozzarella, émincé de poulet, pesto de pistaches, roquette, pickles d'oignons rouges	14,90
Truffo Mozzarella, crème de truffe, champignons, tomates cerises confites, copeaux de Parmesan, Burratina crémeuse, copeaux de truffe	17,90

Supplément + 2€ - Burratina + 3€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,90
Cheesecake pistache et son coulis de framboises	8,90
Brioche perdue, pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille	8,90
Coeur coulant chocolat noir et sa boule de glace vanille	8,90
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,90
Tiramisu citron	7,90
Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé	6,90
Profiteroles maison sauce chocolat	1/4,90 - 2/6,90 - 3/8,90
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
After Eight 3 boules menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly	8,50
Bretagne 2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly	8,50
Tatin 3 boules vanille, pommes caramélisées, sauce caramel, chantilly	8,50
Léa 2 boules pistache, 1 boule framboise, coulis de framboises, éclats de pistaches, chantilly	
Colonel 2 boules citron vert vodka	8,90

COUPE 1 BOULE : 2,50 - 2 BOULES : 4,90 - 3 BOULES : 5,90

Parfum au choix :

Vanille, chocolat, fraise, caramel, café, menthe-chocolat, citron vert, rhum raisin, pistache, framboise

SUPL. CHANTILLY / COULIS 1,50

www.brasserieatelier.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@brasserieatelier.fr