



L'ATELIER DE CORENTIN

MENU

Nos Crudités

Salade du pêcheur 13,50 €
Saumon fumé de la maison le Hô,
rillettes de maquereau de Kerity,
oignons rouges, mesclun

Salade Vigie 12,50 €
Falafels, feta, olives noires, concombre,
sauce ciboulette et menthe, mesclun

Salade de chèvres chauds 12,50 €
Toast de chèvre chaud au miel, poitrine fumée,
mesclun, tomates confites

Nos Plats

Poisson du moment et sa garniture
selon l'humeur du chef 😊 16,50 €

Viande du moment et sa garniture
selon l'humeur du chef 😊 16,00 €

Curry de crevettes jaunes,
légumes de saison
+ riz thaï 15,50 €

Nos Suggestions

Plat du jour 12,00 €

Soupe du moment 8,90 €
(Hiver et automne uniquement)

Tarte du moment 9,90 €
(Été et printemps uniquement)

Assiette de frites 4,00 €

Petite salade 3,00 €
+ (tout changement de garniture entraîne un supplément de 2 €)



Menu Enfant



Pas plus de 10 ans sinon vous ne faites pas votre âge 😊

Steak haché frites ou légumes 10,50 €
+ 1 boule de glace

Desserts

Au choix dans la vitrine 4,00 €

Assiette de fromage 5,00 €

Glace artisanale (la boule) 2,30 €
(vanille, chocolat, fraise, framboise,
yaourt bulgare et coulis de groseille,
caramel au beurre salé, basilic, poivrons rouges grillés)

Brunch tous les dimanches matin

Toutes nos préparations sont préparées sur place à partir de nos produits bruts.

Prix TTC service compris (15 %)