

Notre menu
AUTOMNE-HIVER

L'ATELIER 631

FOOD, DRINKS & GOOD VIBES

ICI TOUT EST FRAIS SAUF LE PERSONNEL !
ET FAIT MAISON SAUF LES GLACES !

VOTRE RESTAURANT
vous propose

RESTAURATION SUR PLACE
& VENTE À EMPORTER**

Du mardi au samedi de 12h à 13h45*

Du mardi au jeudi de 19h à 21h*

Les vendredis & samedis de 19h à 21h30*

* Dernières prise de commandes

** POUR LA VENTE À EMPORTER, COMMANDES UNIQUEMENT SUR PLACE

Suivez-nous !
@latelier631_



du mardi au vendredi
FORMULE MIDI

ENTRÉE + BURGER OU PLAT
ou
BURGER OU PLAT + DESSERT

24.5

NOS STARTERS

	sur place	take away
Œufs durs Mayonnaise à la truffe, salade, parmesan	7.5	7.0
FALAFELS aux épices Thaï, sauce tahini à la menthe	8.0	7.5
FÊTA CROUSTILLANTE Graines de sésame, miel & salade (Hors formule midi)	9.5	-
CAMEMBERT RÔTI Lardons & oignons caramélisés (Hors formule midi)	14.0	13.5
CAMEMBERT RÔTI Miel & zaatar (Hors formule midi) Avec salade verte +3€	13.0	12.5

NOS VIANDES

	sur place	take away
TATAKI DE BOEUF 200g Frites maison & salade. Sauce aux herbes fraîches, cacahuètes (Hors formule midi)	23.5	23.0
TATAKI DE BOEUF 200g Frites maison & salade. Mayonnaise maison à la truffe (Hors formule midi)	24.5	24.0
TIGRE QUI PLEURE Tataki de boeuf 200g, sauce thaï relevée, riz parfumé jasmin (Hors formule midi)	25.5	25.0
POULET CROUSTILLANT Pané au panko, sauce cacahuète, frites maison & salade	19.5	19.0



TOUTES NOS VIANDES SONT
D'ORIGINE FRANÇAISE !

MERCI DE NOUS INFORMER DE
TOUTE ALLERGIE AU MOMENT DE LA
PRISE DE COMMANDE.

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

SUR PLACE | À EMPORTER
14.0 | 13.0

PLAT

Cheeseburger OU Nuggets de poulet faits
maison OU steak haché & frites

BOISSON

1 canette de Coca-cola, Zéro, Ice Tea
33cl OU 1 verre de grenadine

DESSERT

2 boules de glace vanille ou chocolat
avec topping smarties ou Oreo
OU cookie maison chocolat

NOS DESSERTS

faits maison, (comme tout ici !) sur place take away

CHEECAKE EXPRESSO & VANILLE Base biscuit au café, crème vanille, caramel au café (+1,0€ formule midi)	9.9	9.4
MOUHALLABIÉ Dessert libanais, parfumé à la fleur d'oranger, pistaches, sirop délicatement infusé à la rose	9.0	8.5
BROOKIE Délicieuse superposition de brownie et de cookie tiédi, boule de glace vanille, sauce chocolat maison	8.5	8.0
ANANAS RÔTI Crème mascarpone infusée au romarin, crumble, poivre de Timut, zestes de citron vert (hors formule midi)	9.5	9.0
AFFOGATO Boules de glaces à la vanille ou café noyées dans un expresso ou un déca, amandes torréfiées	7.0	-
EXPRESSO & COOKIE Café Illy, cookie aux pépites de chocolat	5	-



Recette vegan



Recette végétarienne

Prix nets en euros. Service compris.



NOS BURGERS DE SAISON

& leurs frites maison

	sur place	take away
LE PERSILLÉ <i>Pain ciabatta, sauce du 631, oignons caramélisés, poulet croustillant ou bœuf haché, Fourme d'Ambert, champignons rôtis, roquette</i>	18.5	18.0
LE TRUFFÉ <i>Pain bun multigraines, mayonnaise maison à la truffe, oignons caramélisés, bœuf haché, Gouda fermier à la truffe, noisettes, mâche (Hors formule midi)</i>	21.5	21.0
L'AUVERGNAT <i>Pain bun multigraines, mayonnaise maison, oignons caramélisés, bœuf haché, Saint-Nectaire, noix, mâche</i>	18.5	18.0
LE MONTAGNARD <i>Pain bun multigraines, sauce du 631, oignons caramélisés, bœuf haché, raclette de Savoie au lait cru, poitrine fumée, mâche</i>	18.5	18.0
LE NORMAND INÉDIT <i>Pain bun multigraines, sauce du 631, oignons caramélisés, bœuf haché, camembert au lait cru AOC, poitrine fumée, mâche</i>	18.5	18.0
LE BASQUE <i>Pain bun multigraines, mayonnaise maison, oignons caramélisés, bœuf haché, chorizo, tomme de brebis & chèvre (Chistera), confit de piment d'Espelette, mâche</i>	18.5	18.0
LE BASIC <i>Pain bun multigraines, mayonnaise maison, ketchup, oignons caramélisés, bœuf haché, double cheddar</i>	16.5	16.0
LE SEGUIN <i>Pain bun multigraines, mayonnaise maison à la ciboulette*, bœuf haché ou poulet croustillant, bûche de chèvre, miel, noix, mâche & pickles d'oignons rouges</i>	18.5	18.0
LE VEGGIE <i>Pain bun multigraines, sauce tahini, oignons caramélisés, steak de falafel aux épices Thaï, cheddar, champignons, mâche</i>	18.5	18.0
Version vegan sans cheddar	18.0	17.5



NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC
DES FRITES MAISON (inclus avec
le burger) OU DES FRITES DE
PATATES DOUCES (supplément 2€)



Suppléments à l'unité pour burgers

<i>Steak haché Poulet croustillant</i>	4.0
<i>Chorizo Cheddar Poitrine fumée</i>	2.0
<i>Autres fromages</i>	2.5
<i>Portion de frites</i>	4.0
<i>Portion de frites sauce cheddar</i>	6.0

	MAYONNAISE MAISON VEGAN	2.0
	MAYONNAISE À LA TARTUFATA (truffe d'été)	2.5
	SAUCE CHEDDAR	2.5
	SAUCE DU 631	2.5

* Notre mayonnaise et notre tahini sont véganes

Recette vegan Recette végétarienne

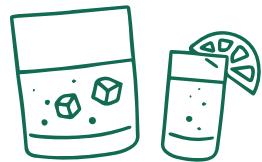


NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

NOS APÉRITIFS

WHISKY CARDHU 12 ans	9.0
WHISKY BALLENTINE'S <i>Coca-Cola ou Perrier + 1.5€</i>	6.0
KIR Cassis, framboise, mure ...	7.0
RICARD	7.0

Le meilleur
POUR LA FIN 4cl



XO CAFÉ PATRÓN	8.0
BAILEYS	6.0
LIMONCELLO	7.0
ARMAGNAC 10 ans	8.0
RHUM BUMBU 15 ans	8.0
UMESHU liqueur de prune japonaise	7.5
MENTHE PASTILLE	5.5

PARTAGEZ UN CAMEMBERT RÔTI
EN PRENANT L'APÉRO !

NOS VINS français

12cl 75cl

ROUGES			
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES <i>Côtes du Roussillon 2023</i>	8.0	32.0	
CHÂTEAU D'ALIX <i>Pessac-Léognan 2020</i>	9.5	38.0	
LE CANON DU MARÉCHAL <i>Syrah-Grenache IGP, Domaine Cazes 2023, Côtes Catalanes Roussillon</i>	6.5	26.0	
LA GARDIÈRE <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueil 2023</i>	7.5	30.0	
BLANCS			
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES <i>Côtes du Roussillon 2023</i>	8.0	32.0	
PRÉJUGÉS <i>Chardonnay Maison Ventenac Languedoc 2023</i>	7.5	30.0	
LE CANON DU MARÉCHAL <i>Viognier Muscat 2023, Domaine Cazes IGP, Côtes Catalanes Roussillon</i>	6.5	26.0	
ROSÉS			
PUECH ARGALI <i>Pays d'Oc 2023</i>	7.5	30.0	
DOMAINE DE TERRA VECCHIA <i>Cuvée Stella 2023</i>	7.0	28.0	

NOS BULLES

37,5cl 75cl

CHAMPAGNE DEUTZ Brut	/	75.0
CIDRE AMOUR D'HÉRAUT BIO Doux 33cl		5.9

NOS COCKTAILS

TI PUNCH <i>Rhum agricole, sucre de canne & citron vert</i>	7.5
MOJITO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum Havana Club, Perrier</i>	8.5
MOJITO PIMENTO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum Havana Club, Pimento</i>	9.5
MOJITO BRUN <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum ambré Havana Club, Perrier</i>	9.0
MOJITO PASSION <i>Purée de passion Monin, citron vert, menthe, rhum Havana Club, Perrier</i>	9.5
SPRITZ <i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	7.5
SPRITZ ST GERMAIN <i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron vert</i>	9.0
LE PASSIONNÉ <i>42 Below Vodka, vanille, liqueur fruit de la passion, jus de passion, citron vert</i>	9.0
HOT MOSCOW MULE <i>Vodka, jus de citron vert, Pimento</i>	8.5

NOS BIÈRES locales 33cl

SUR LE POUCHE 6°	6.0
JET LAG IPA 6,5°	6.6
CHILL OUT Blanche 6°	6.0
HAZY JET IPA 6,5°	6.7
20 YEARS LATER Double IPA 8,5°	6.4
SIDE EFFECT Triple 8,5°	6.3
SIROP pêche ou grenadine	0.5



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

NOS SOFTS *qui piquent*

COCA-COLA 33cl	4.2
COCA ZÉRO 33cl	4.2
LIMONADE CITRON BIO 33cl	4.8
LIMONADE ORANGEADE BIO 33cl	4.5
LIMONADE CONCOMBRE & CITRON BIO 33cl	4.8
GINGER BEER 33cl	5.0
PIMENTO Piment & Gingembre 25cl	4.5

NOS SOFTS *qui piquent pas*

THÉ GLACÉ GINGEMBRE bio 33cl	4.5
THÉ BLANC GLACÉ MYRTILLE bio 33cl	4.8
BAHIA Jus de fruits sans sucres ajoutés -- Mangue, passion & maté 33cl	4.5
ou Grenade, acai, thé vert 33cl	4.5
ou Goyave, litchi & citron vert 33cl	4.5

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier</i>	7.5
VIRGIN PIMENTO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, Pimento</i>	8.0
VIRGIN MOJITO PASSION <i>Purée de passion Monin, citron vert, menthe, Perrier</i>	8.5

NOS EAUX

EVIAN <i>Eau minérale 0.5L</i>	4.0
ABATILLES <i>Eau gazeuse 1L</i>	4.9
PERRIER <i>Eau gazeuse 33cl</i>	3.0
<i>Sup. rondelle de citron vert</i>	0.5
SIROP <i>au choix</i>	0.5

NOS BOISSONS

chaudes



EXPRESSO, DÉCA	2.5
CAPPUCINO	4.0
THÉ, INFUSIONS	4.0
CHAÏ LATTE	4.5

L'ATELIER
631 FOOD, DRINKS & GOOD VIBES

A très vite !

L'ATELIER 631
2, Route de Saint Germain
78640 Villiers-Saint-Fréderic

01 34 98 02 56
contact@latelier631.fr

et sur les réseaux
@latelier631_

