



le midi en semaine 1 Burger
Voir la sélection du jour sur les écrans

L'incontournable 17

Steak de bœuf, crème moutarde et barbecue, cheddar, poitrine fumée grillée, salade, tomate, cornichons

L'Blœuf Blue 19

Steak de bœuf, cheddar, crème au bleu, oignons caramélisés, noix, fromage au bleu, tomate, salade

L'fermier 18

Filet de poulet snacké, cheddar, sauce Chimichurri curry, oignons caramélisés, Sirop de yuzu, tomate, salade

Le Bao Végétarien

Bao Green 18

Steak de mozzarella pané, galette de pommes de terre, cheddar, pesto, tomate, basilic, oignons frits

Le coin du GRILLARDIN

propose une sélection alléchante de viandes et fruits de mer, mettant en avant des produits de haute qualité. Vous y trouverez des viandes bovines, de veau et de porc garanties 100% françaises

Le Faux filet "Régional" grillé 280g 20

T-Bone de veau 25

Farandole de champignons, embeurrée de pommes de terre

L'entrecôte 300g 28

L'entrecôte Gourmande 500g (à partager) 45

Tartare de l'Atelier préparé par le chef, Câpres, persil 19

cornichons coriandre échalotes, basilic, œuf, tabasco,...frites

Poêlée de St jacques en persillade 27

Gambas sauvages grillées à la braise 23

Crème de piquillos

Pluma de cochon 19

Extrémité ou pointe du filet, agrémentée d'une sauce gribiche
Se sert rosé pour les amateurs...

Nos steaks de bœuf sont frais et d'origine Française
La composition de nos burgers n'est pas modifiable

Menu ENFANT 13

Steak haché ou moules marinière ou filet de poulet
+ Glace, mousse chocolat, fromage blanc
+ 1 limonade sirop

Menu prévu pour les enfants jusqu'à 12 ans



Les MOULES

Provenance selon arrivage

Moules Marinière, 14

Echalotes, persil, vin blanc



Moules à la crème 15

Echalotes, persil, vin blanc, crème



Moules au bleu 16

Echalotes, bleu d'Auvergne, persil, vin blanc, crème

Moules Camembert 16

Camembert, échalotes, persil, vin blanc, crème

Les petits suppléments

Sauce 1

(poivrade, mayonnaise, beurre maître d'hôtel)

Garniture 2

(Rizotto, frites, embeurrée de pommes de terre, salade)

Les grandes SALADES

Salade Lyonnaise 16

Salade, tomate, œufs, poitrine fumée, Croustons, gressin

Salade Douar Ar Mor (Entre Terre et Mer) 19

Salade, saumon fumé, St Jacques snackée, jambon de pays, poitrine fumée, tomate, œufs

Salade de chèvre et lard 18

Salade, œuf dur, chèvre, croûtons, poitrine fumée, tomate, gressins, fromage pâte dur

Tous les MIDIS

Suggestions proposées chaque jour de semaine
Hors week-end et jours fériés

BURGER

Sélection du jour 17

Plat A visualiser sur les écrans 15

Entrée, plat 19

Plat, dessert 19



20

Formule adaptée au monde de l'entreprise
A la prise de commande, indiquez nous
Votre temps imparti au déjeuner.

Les DESSERTS

Le café gourmand 9,00

Et son assortiment de douceurs

Tiramisu caramel beurre salé 6,50

Brioche perdue chocolat, caramel 7,50

Quenelle glacée vanille

Crème brûlée 5,50

Gariguette melba 8,00

fraises, coulis de fraises, quenelle glacée vanille, chantilly

Fromage blanc, coulis de framboises 5,50

Mousse chocolat 5,50

Glace deux boules 5,50

Glace vanille, Glace caramel,

Sorbet mandarine, Sorbet framboises, Sorbet citron vert 1,00

Chantilly

Clé WIFI : latelier



RESERVATION

Listing des allergènes disponible à votre disposition

Les prix exprimés sont indiqués en Euro

La traçabilité de nos viandes, poissons et crustacés à votre disposition ! N'hésitez pas à nous la demander

Le restaurant ferme ses portes à 23h00 - Merci de votre compréhension