



Notre menu  
PRINTEMPS-ÉTÉ

# 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 21h45\*



\* Dernières prise de commandes

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

Suivez-nous !  
@latelier631\_



## NOS STARTERS

<b>ŒUFS MOLLETS</b> Mayonnaise au paprika fumé, crispy de lardons fumés	7.0
 <b>FALAFELS</b> Sauce tahini à la menthe	8.0
 <b>BURRATINA</b> tomates, croûtons, jeunes pousses (+1,0€ formule midi)	9.0

## TATAKIS

Servis avec frites maison & salade

<b>TATAKI DE BOEUF 200g</b> Sauce asiatique aux herbes fraîches, graines de sésames (Hors formule midi)	23.5
<b>TATAKI DE BOEUF 200g</b> Sauce tigre qui pleure, piment, coriandre, cacahuètes (Hors formule midi)	24.5

## NOS BOWLS & TARTARE

de saison

<b>POKÉ BOWL SAUMON</b> Riz vinaigré, saumon, avocat, edamames, mangue, concombre, radis, grenade, vinaigrette au miso, sésame (+1,5€ formule midi)	19.9
<b>POKÉ BOWL THON 200g</b> Riz vinaigré, tartare de thon, avocat, edamames, mangue, concombre, radis, cacahuètes, vinaigrette au miso (Hors formule midi)	21.9
<b>BOWL ITALIEN</b> Salade de jeunes pousses, burrata, tomates, jambon sec italien, croûtons, pesto de basilic, noisettes torréfiées	18.5
<b>TARTARE DE THON</b> au lait de coco, citron vert, poivre de Timut, oignon rouge, coriandre & riz vinaigré (Hors formule midi)	20.9



TOUTES NOS VIANDES SONT  
D'ORIGINE FRANÇAISE !

 Recette vegan  Recette végétarienne

du mardi au vendredi  
**FORMULE MIDI**

ENTRÉE + BURGER OU PLAT  
ou  
BURGER OU PLAT + DESSERT

24.5

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

15.0€

### 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 mini brownie

## NOS DESSERTS

faits maison, (comme tout ici !)

<b>CHEESCAKE</b> du moment (+1,0€ formule midi)	9.9
<b>PANNA COTTA</b> infusée au basilic, coulis fruits rouges	8.0
<b>BROWNIE</b> glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes	8,5
<b>AFFOGATO</b> Boules de glaces à la vanille ou café noyées dans un expresso ou un déca, amandes torréfiées	7.5
<b>CAFÉ &amp; COOKIE</b> Expresso, ristretto ou allongé italien Illy, mini cookie aux pépites de chocolat	5.0


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

Prix nets en euros. Service compris.



## NOS BURGERS DE SAISON

& leurs frites maison

<p><b>LE SEGUIN</b> Pain bun multigraines, mayonnaise maison, bœuf de l'Aubrac ou poulet croustillant, bûche de chèvre, miel, noix, mâche &amp; pickles d'oignons rouges</p>	18.5
<p><b>L'ITALIEN</b> Pain ciabatta, mayonnaise maison*, boeuf haché de l'Aubrac, burrata, jambon sec italien, tomates confites, pesto basilic, jeunes pousses (+1€ formule midi)</p>	21.0
<p><b>LE MILANAIS</b> Pain ciabatta, mayonnaise 631*, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac ou poulet croustillant, Gorgonzola AOP, crème de balsamique, roquette, noisettes torréfiées</p>	18.5
<p><b>LE HOLLANDAIS</b> Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, bœuf de l'Aubrac, gouda fermier au pesto (basilic, pignons de pin &amp; parmesan), tomates confites, mâche</p>	19.0
<p><b>LE BASQUE</b> Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac, chorizo, tomme de brebis &amp; chèvre (Chistera), confit de piment d'espelette, mâche</p>	19.0
<p><b>LE BASIC</b> Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, ketchup, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac, double CHEDDAR</p>	16.5
<p> <b>LE VEGGIE</b> Pain bun multigraines, mayonnaise maison curcuma*, steak de falafels, cheddar, tahini, pickles d'oignons rouges</p>	18.5

\* Notre mayonnaise et notre tahini sont veganes

 Recette vegan  Recette végétarienne



Merci à  
**NOS ARTISANS  
PARTENAIRES**



Nos pommes de terre  
**LA FERME DE SAULX-MARCHAIS**

Nos fromages  
**LE CHARIOT À FROMAGES**

Nos buns & pains  
**LES TRADITIONS DE VILLIERS**

**NOS BURGERS SONT SERVIS  
AVEC DES FRITES MAISON**  
(inclus avec le burger)



### Suppléments à l'unité pour burgers

Steak haché Poulet croustillant	5.0
Chorizo Cheddar Poitrine fumée	2.0
Autres fromages	2.5
Portion de frites	4.0
Portion de frites sauce cheddar	6.0



MAYONNAISE MAISON VEGAN | 2.0  
SAUCE CHEDDAR | 2.5  
SAUCE DU 631 | 2.5



## NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

### NOS APÉRITIFS

WHISKY CARDHU 12 ans	9.0
WHISKY BALLENTINE'S Coca-Cola ou Perrier + 1.5€	7.5
KIR Cassis, framboise, mure ...	7.5
RICARD	7.0

### NOS VINS français 12cl 75cl

ROUGES		
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES Côtes du Roussillon 2023	8.0	32.0
CHÂTEAU D'ALIX Pessac-Léognan 2020	9.5	38.0
LA GARDIÈRE AOP Saint Nicolas de Bourgueil 2023	7.5	30.0
BLANCS		
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES Côtes du Roussillon 2023	8.0	32.0
PRÉJUGÉS Chardonnay Maison Ventenac Languedoc 2023	7.5	30.0
ROSÉS		
PUECH ARGALI Pays d'Oc 2023	7.5	30.0
DOMAINE DE TERRA VECCHIA Cuvée Stella 2023	7.0	28.0

### NOS BULLES

37,5cl 75cl

CHAMPAGNE DEUTZ Brut	/	75.0
----------------------	---	------

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

### NOS COCKTAILS

TI PUNCH Rhum agricole, sucre de canne & citron vert	7.5
MOJITO Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum Havana Club, Perrier	8.5
MOJITO PIMENTO Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum Havana Club, Pimento	9.5
MOJITO BRUN Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum ambré Havana Club, Perrier	9.0
MOJITO FRAMBOISE Purée de framboise, citron vert, menthe, rhum Havana Club, Perrier	9.5
SPRITZ Apérol, Prosecco, Perrier	8.0
SPRITZ ST GERMAIN Liqueur Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron vert	9.0
SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Prosecco, Perrier	8.5
LE PASSIONNÉ 42 Bellow Vodka, vanille, liqueur fruit de la passion, jus de passion, citron vert	8.5
HOT MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, Pimento	9.0

### NOS BIÈRES locales 33cl

SUR LE POUCE 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*

<b>COCA-COLA</b> 33cl	4.2
<b>COCA ZÉRO</b> 33cl	4.2
<b>LIMONADE CITRON BIO</b> 33cl	4.8
<b>LIMONADE ORANGEADE BIO</b> 33cl	4.5
<b>LIMONADE CONCOMBRE &amp; CITRON BIO</b> 33cl	4.8
<b>GINGER BEER BIO</b> 33cl	5.0
<b>PIMENTO</b> Piment & Gingembre 25cl	4.5
<b>YUZU ORIGINAL</b> Soda Yuzu aux notes pamplemousse, citron vert & mandarine	5.5

### NOS SOFTS *qui piquent pas*

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

### NOS MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	7.5
<b>VIRGIN PIMENTO</b> Citron vert, menthe, sucre de canne, Pimento	8.0
<b>VIRGIN MOJITO FRAMBOISE</b> Purée de framboise, citron vert, menthe, Perrier	8.5

### NOS EAUX

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

### NOS BOISSONS

*chaudes*



<b>EXPRESSO, DÉCA</b>	2.5
<b>CAPPUCINO</b>	4.0
<b>THÉ, INFUSIONS</b>	4.0
<b>CHAÏ LATTE</b>	4.5

# L'ATELIER

## 631

FOOD, DRINKS & GOOD VIBES

*A très vite !*

**L'ATELIER 631**

2, Route de Saint Germain  
78640 Villiers-Saint-Frédéric

01 34 98 02 56  
contact@latelier631.fr

*et sur les réseaux*  
@latelier631\_

