

L'Atelier de l'Armorique

Nos Fruits de Mer :

Huître N° 2 : 2 , 20 €

Huître N° 3 : 2 €

Crevettes Grises : 6.20 €

Crevettes Roses : 7.50 €

Tourteau Mayonnaise : 13.00 €

Komard : 15.00 €

Langoustine : 1.90 €

Amandes : 6.00 €

Bulots : 7 € 80

Duo Bulots & Crevettes Roses : 7.80 €



Le Matelot

1 Personne 25 €

1 Huîtres N°2, 2 Huîtres N°3, 1/2 Tourteau, 2 Langoustines, 2 Amandes, Bulots, Crevettes Grises & Crevettes Roses

Le Convivial

1 Personne 30 €

3 Huîtres N°2, 3 Huîtres N°3, 1/2 Komard, 3 Langoustines, 2 Amandes, Bulots, Crevettes Grises & Crevettes Roses

Le Barracuda de l'Atelier

2 Personnes 99 € / 1 Personne 50 €

8 Huîtres N°2, 8 Huîtres N°3, 4 Demi Tourteau, 4 Demi Komard, 8 Langoustines, 4 Amandes, Bulots, Crevettes Grises & Crevettes Roses

Supplément avec

Ou

1 Bouteille de Riesling Vin Bio 75 cl : 20€

1 Pichet de Riesling Vin Bio 50 cl : 14 €



Les Apéritifs

Kir Royal (Champagne, Crème au choix*)	12 cl	13.50 €
Kir vin blanc *	12 cl	3.50 €
Kir au Pétillant*	12 cl	7.10 €
Martini, Porto, Suze, Muscat, Campari 4 cl, Ricard 2 cl		4.50 €
Américano Maison 8 cl		6.90 €
Whisky 4 cl		5.30 €

* Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette



Tapas du Moment ou
Fritures Epurlans : 9 €

« Kir Normand » (Cassis, Cidre et calva)	12 cl	6.00 €
« Kir Breton » (Cassis, Cidre)	12 cl	4.90 €
« Pommeau de Normandie », Suze Cassis 5 cl		6.00 €

Planche Charcuterie

Petite 7€50 Grande 15€90

Nos Eaux, Sodas & Jus de Fruits



Eau Plate ou Gazeuse	35 Cl : 2.80 €	75 Cl : 4.20 €
Pepsi, Pepsi Max, Perrier, Oasis Tropical (33cl)		3.90 €
Orangina (25 cl) ; Diabolo (20cl)		3.90 €
Schweppes Tonic, Agrum', Limonade, Lipton Ice Tea (20 cl)		3.80 €
Jus de Fruits : Ananas, Abricot, Orange, Tomate, Pomme (20 cl)		4.60 €



Pression 25 cl : 5 € 33 cl : 5.90 € 50 cl : 8.30 €

Hoegaarden 33 cl : 5.90 €

Bière sans Alcool : 4.10 €

Les Digestifs (4 cl)

Cognac, Get 27 ou 31, ...	8.00 €
Bailey's, Cointeau, Eau de vie	7.50 €
Calvados Propriétaire	9.50 €



Les Desserts

Tarte de Saison Maison.... 7.90 €

Mousse au chocolat Maison .. 6.20 €

Profiteroles 8.00 €

Dessert du moment de la Pâtissière 7.90 €

Les Boissons Chaudes

Café	2.50 €
Grand Café	4.20 €
Café Crème	4.60 €
Cappucino	6.00 €
Thé ou Infusion.	4.40 €
Chocolat Chaud	5.00 €
Irish Coffée	9.80 €

Nos Glaces Artisanales

Composez vous-même vos glaces selon vos envies

Glacé 1 Boule 2.20 €

Glacé 2 Boules 4.00 €

Glacé 3 Boules 6.00 €

Supplément

Alcool aux choix :

2.50 €

Avec supplément Crème Fouettée d'Isigny : 0.50 €

Supplément Sauce Chocolat chaud : 0.90 €

Nos Parfums : Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre Salé,

Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Cassis, Fraise, Pomme, Citron



Gourmand 10 €

Menu Enfant (-10 ans) Plat + Dessert 8 €90

Steack Haché ou saucisse Frite

Glacé 2 Boules

Moules Frites sauce au choix

Dessert du jour

Poisson du jour

Mousse au Chocolat

Le Menu de l'Atelier 24 € (Entrée + Plat + Dessert)

+ 6 € Un Verre de la Sélection des Vins du Moment

Nos Entrées :

Met à la Carte

Oeuf Mollet & ses Toasts 6.00 €

Trio de la Mer 8.00 €

Soupe de Poisson & sa garniture 8.90 €

Foie Gras Maison & sa confiture d'oignons 11.00 €

Amandes Farcies au Beurre Aillé Persillé 8.00 €

Nos plats :

Faux Filet Français sauce au choix 14.50 €

Aile de Raie au Beurre & Câpres 14.00 €

Plat du Chef avec les Produits du Terroir 13.00 €

Marmite de poissons du Chef 16.00 €

Choucroute de la Mer 18.50 €

Supplément 5.50 € Fromage Fermier & Bio aux choix

Nos Desserts :

Dessert au Choix



Menu du Jour 13 € 90



Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Nos Entrées :

Cassolette de Moules Farcies

Oeuf Cocotte du Moment

Salade de Gésiers

Duo de Bulots & Crevettes Roses

Nos Plats :

Moules Marinière ou Crème Frites (Sup 1€ modification sauce)

Suggestion du Chef :

Poisson du Jour

Fondue de Camembert & sa charcuterie

Nos Desserts :

Mousse au Chocolat Maison

Glace 2 Boules Artisanale

Tarte du Moment



A votre demande nous vous remettons la liste des Allergènes



Nous n'acceptons plus les chèques bancaires





Camembert au Lait Cru rôtis au Four 16.50 €

(Camembert fourré de lardons, Miel, Pomme de Terre Vapeur, Crème Fraîche) Accompagné d'une Salade Verte & sa charcuterie

- Burger de L'atelier 16 €

(Pain, cheddar, steak haché, oignon, tomate, salade, sauce burger)



1/2 Poulet Fermier de la Ferme du Coudroy pour 2 Personnes

19.50 € (1 Kg 250 environ)

- Choucroute de la Mer 18 € 50

- Les Saints-Jacques de nos côtes 20 €

Poêlées, Normande, Beurre aillé

Nos Moules en Marmite



Marmite de Moules Marinières 13.20 €

Marmite de Moules Sauce Crème 14.20 €

Marmite de Moules sauce aux choix* 14.90 €

* Cidre * Roquefort * Catalane * Neufchâtel * Curry

Nos marmites ont une contenance d'un litre et demi de moules

1 Garniture au Choix (Frites, salade, riz, pomme vapeur et

légumes du moment)

Un Extrait de Notre Bar à Vins

Bouteille 75 cl / Pichet 50 cl / Verre 14 cl

Vins Blancs :

Chardonnay Grand Bardastre	18 €	12.50 €	4.30 €
----------------------------	------	---------	--------

IGP Val de Loire

Sauvignon Montgilet IGP	21 €	15 €	5.00 €
-------------------------	------	------	--------

Côtes du Rhône Marie Blanche AOP	22 €	15.50 €	5.50 €
----------------------------------	------	---------	--------

Riesling Rémy Biwand AOC B70	24 €	17 €	6.00 €
------------------------------	------	------	--------

Vins Rouges :

Malicieux Pays de l'Hérault IGP	18 €	12.50 €	4.30 €
---------------------------------	------	---------	--------

Côte du Rhône AOP	19 €	13 €	4.90 €
-------------------	------	------	--------

Nos Rosés :

Laffolie VD7	18 €	12.50 €	4.30 €
--------------	------	---------	--------

Rosé de Loire Montgilet AOC	26 €	17 €	6 €
-----------------------------	------	------	-----

Champagne Lereiche Tournant VD7	59 €		13 €
---------------------------------	------	--	------

Pétillant Damoiselle d'Als Brut blanc de blanc	28 €		7 €
--	------	--	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé (Loi Evvin) - La consommation des vins est

bénéfiques pour la santé (Pasteur)