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 21h45**

** Dernières prises de commandes*

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

Suivez-nous !
*@latelier631_*

2 Route de Saint-Germain, 78640 Villiers-Saint-Frédéric | 0134980256 | latelier631@gmail.com

NOS STARTERS

CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT *miel & salade*	8.5
FALAFELS *aux épices thaï, sauce tahini*	7.0
CAMEMBERT RÔTI AUX LARDONS *& oignons caramélisés* ***(Hors formule midi)***	14.0
CAMEMBERT RÔTI *miel & zaatar* ***(Hors formule midi)***	13.0

NOS PLATS DE SAISON

Hors formule midi

TATAKI DE BOEUF *200g* *Sauce asiatique aux herbes fraîches, cacahuètes, frites maison & salade*	23.5
TATAKI DE BOEUF *200g* *mayonnaise maison à la truffe, frites maison & salade*	24.5
POKÉ BOWL SAUMON *riz vinaigré, saumon, avocat, edamames, mangue, chou rouge, grenade, vinaigrette au miso*	19.9
POULET CROUSTILLANT *sauce crémeuse aux champignons, écrasé de pommes de terre*	19.0

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 cookie



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE !

du mardi au vendredi

FORMULE MIDI

ENTRÉE + BURGER

ou

BURGER + DESSERT

24.5

NOS DESSERTS

faits maison, *(comme tout ici !)*

CHEESCAKE *espresso & vanille* ***(+1,0€ formule midi)***	9.9
ANANAS RÔTI *crème mascarpone infusée au romarin, crumble, poivre de Timut* ***(+1,0€ formule midi)***	9.9
BROOKIE *superposition de brownie & cookie tiède, glace vanille, caramel beurre salé*	8,5
AFFOGATO *boules de glace vanille ou café noyées dans un espresso ou un déca, amandes torréfiées*	7.5
CAFÉ & COOKIE *espresso italien Illy, mini cookie aux pépites de chocolat* ***(avec thé : +1,0€)***	5.0

NOS DESSERTS LIQUIDES

WHITE RUSSIAN *Vodka, liqueur de café, crème liquide*	7.5
GODFATHER *Whisky, Amaretto*	7.5
GODMOTHER *Vodka, Amaretto*	7,5

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

Recette vegan *Recette végétarienne*

Prix nets en euros. Service compris.



NOS BURGERS DE SAISON

& leurs frites maison

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

Merci à

NOS ARTISANS PARTENAIRES

Nos pommes de terre
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)* **OU DES FRITES DE PATATES DOUCES** *(supplément 2€)*



Suppléments à l'unité pour burgers

Steak haché *Poulet croustillant*	4.0
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
MAYONNAISE À LA TARTUFATA *(truffe d'été)*	2.5
SAUCE CHEDDAR	2.5
SAUCE DU 631	2.5

** Notre mayonnaise et notre tahini sont veganes*

Recette vegan *Recette végétarienne*



NOS BOISSONS
AVEC ALCOOL

NOS APÉRITIFS

WHISKY CARDHU *12 ans*	9.0
WHISKY BALLENTINE'S *Coca-Cola ou Perrier + 1.5€*	7.5
RICARD	7.0

NOS VINS *français*

	12cl	75cl
ROUGES		
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES *Côtes du Roussilon 2025*	8.0	32.0
LA GARDIÈRE *AOP Saint Nicolas de Bourgueil 2025*	7.5	30.0
BLANCS		
LES SORCIÈRES DU CLOS DES FÉES *Côtes du Roussilon 2025*	8.0	32.0
PRÉJUGÉS *Chardonnay Maison Ventenac Languedoc 2024*	7.5	30.0
ROSÉS		
PUECH ARGALI *Pays d'Oc 2025*	7.5	30.0
DOMAINE DE TERRA VECCHIA *Cuvée Stella 2025*	7.0	28.0

KIRS *Cassis, framboise ou mûre*	7.5

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

PORNSTAR MARTINI *Vodka, purée de fruit de la passion, sirop de vanille* *Servi avec un shot de Prosecco*	9.5
ESPRESSO MARTINI *Vodka, café, liqueur de café, sirop de sucre*	9.5
CAÏPIRINHA *Cachaça, sucre de canne, citron* *Version fruit de la passion +1€*	9.0
MOJITO *Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier* *Version Pimento ou fruit de la passion +1€*	8.5
CLÉMEN'TCHIN *Vodka ou rhum au choix, crème de mandarine, citron, sirop de romarin maison*	9.5
DAIQUIRI ROMARIN *Rhum blanc, citron, sirop de romarin maison*	9.5
SPRITZ APÉROL OU ST GERMAIN *Apérol ou St Germain au choix, Prosecco, Perrier*	8.5
HOT MOSCOW MULE *Vodka, citron vert, Pimento, Angostura* *Version fruit de la passion +1€*	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*

COCA-COLA *33cl*	4.2
COCA ZÉRO *33cl*	4.2
LIMONADE CITRON BIO *33cl*	4.8
LIMONADE ORANGEADE BIO *33cl*	4.5
GINGER BEER BIO *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, acaï, thé vert 33cl	4.5
ou Goyave, litchi & citron vert 33cl	4.5

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO *Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier* *Version Pimento ou fruit de la passion +1€*	7.5
PASSION FIZZ *Purée de fruit de la passion, citron, sirop de vanille, Perrier*	8.0
PASSION HOT & COOLER *Purée de fruit de la passion, citron, Pimento*	8.0

NOS EAUX

EVIAN *Eau minérale 0.5L*	4.0
ABATILLES *Eau gazeuze 1L*	4.9
PERRIER *Eau gazeuze 33cl*	3.0
Sup. rondelle de citron vert	0.5
SIROP *au choix*	0.5

NOS BOISSONS
chaudes



EXPRESSO, DÉCA	2.5
CAPPUCINO	4.0
THÉ, INFUSION	4.0
CHAÏ LATTE	4.5
EXTRA LAIT	0.5

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
latelier631@gmail.com

et sur les réseaux
*@latelier631_*