



Les menus

Menu buffet

1 plat à la carte
+ 1 buffet (+7€)
ou + 2 buffets (+10€)

Menu express

Le buffet fraîcheur
+ le buffet
des desserts*

18,50€

Menu enfant (-11 ans)

12€

Steak haché, Pâtes
OU Nuggets
+ Glace 2 boules
+ Boisson (jus de fruit ou soda)

Brunch tous les 1er dimanche du mois À la carte

Côté brasserie

Rognons de veaux	16,50€
flambé au Cognac, écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel	
Tête de veau croustillante	16,50€
sauce gribiche, écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel	
Poulet rôti fermier	16€
Jus au thym, pommes grenailles	
Plat du jour	14,50€

Côté burgers et croques

Croque-Monsieur	14€
frites maison, salade	
Supplément oeuf	+1€
Smash Burger	17€
Pain bun, Steak haché, fromage de nos régions, sauce et frites	

Côté Végétarien

Burger végé	17€
Pain bun, galette de légumes, tomme et crème d'herbes	
Linguines au pesto,	
burratino et pistaches torréfiées	18€
Falafels croustillants	17€
houmous crémeux, sésame et huile d'olive	

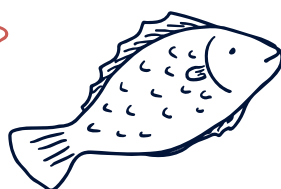
Côté gourmand

Pièce du boucher (180-200g)	18,50€
beurre maître d'hôtel, frites maison	
Gigot d'agneau en cassolette	21€
crème d'ail, jus de thym, mogettes de pays	
Demi-magret de canard rôti	20€
cassolette de gratin dauphinois, jus de viande corsé	
Tartare de bœuf au couteau	18€
et condiments, copeaux de Cantal frites maison	
Filet de bar rôti,	18,50€
légumes croquants de saison, beurre blanc vanillé	
Blanquette de seiche safranée	16€
légumes de saison	
Dos de saumon à l'unilatéral	16€
risotto, crème citronnée	

Côté pâtes

Linguines Alla carbonara	15,50€
Linguines aux champignons sauvages	15,50€

*Pour les desserts, pensez aussi à consulter
notre carte des glaces.



Les cocktails

avec alcool 9€

PINA-COLADA

4cl de Rhum, jus d'ananas, crème de coco

GRAND BLEU

12cl de Champagne, 4cl de jus de citron,
2cl de curçao, 2cl de sucre de canne

ROYALE GRAND MARNIER

12cl de Champagne, 4cl de Grand Marnier

SPRITZ

4cl de Mionetta Apéritivo, 12cl de Prosecco

SPRITZ SAINT GERMAIN

4cl de Saint Germain, 12cl de Prosecco

AMERICANO MAISON

5cl de Campari, 2cl de Martini rouge, eau gazeuse

LE SPECIAL ATELIER

4 cl Gin, 2 cl crème de framboise, jus de citron

COCKTAIL DU JOUR

Suggestion du bar

sans alcool 7,50€

PARADISE DREAM

25cl de jus d'ananas, 5cl de cascade
saveur fraise-ramboise-pêche blanche

CARIBBEAN SUN

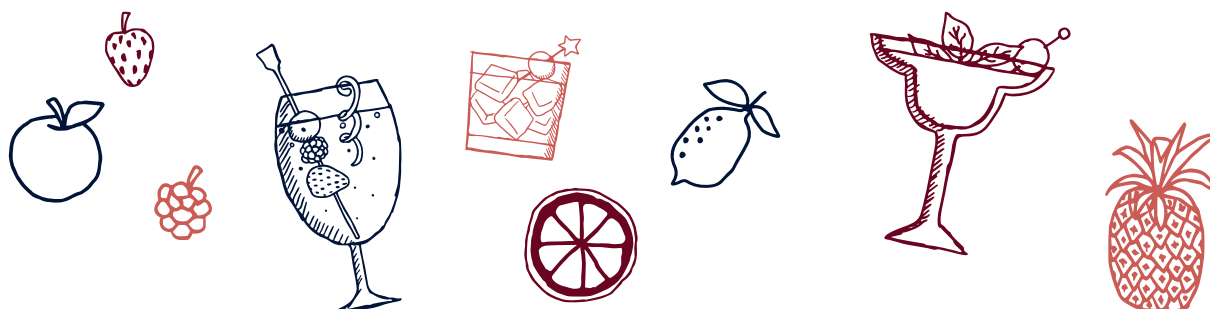
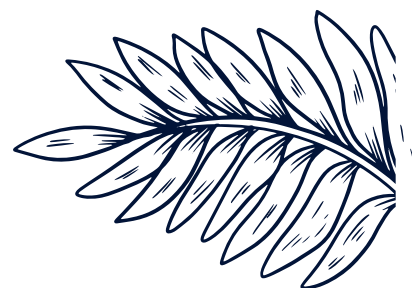
25cl de jus d'exotique, 5cl de saveur kiwi orange

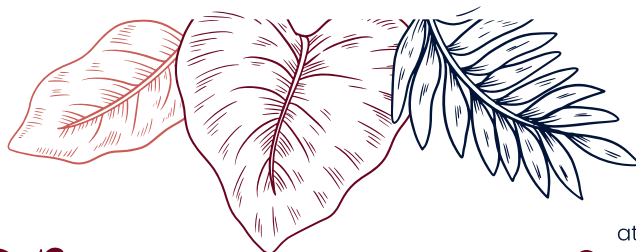
COCONUT KING

25cl de jus d'ananas, 5cl de délices des îles
à la crème de coco

PEACE AND LOVE

25cl de jus d'orange, 5cl de parfum téquila
jasmin violette hibiscus





L'Atelier

atelier-poitiers.eatbu.com
restaurant_latelier_poitiers
L'Atelier

Les boissons

Apéritifs

Gin 4cl tonic	7,50 €
Vodka 4cl orange	7,50 €
Coupe de Champagne 12cl	11 €
Coupe de Champagne Rosé 12cl	15 €
Coupe de Vouvray 12cl	6,50 €
Kir 12cl Cassis, mure, framboise, pêche	
Sauvignon	5 €
Pétillant Alliance Bordeaux	5 €
Royal	11 €
Martini 5cl rouge ou blanc	5 €
Suze 5cl	4 €
Porto 5cl	4 €
Pineau des Charentes 5cl "Normandin-Mercier" rosé ou blanc	6 €
Anis 2cl	4 €
Accompagnement soda, jus de fruits	+ 1,50 €

Whisky

	2cl	4cl
Baillargegail Whisky Français M&B spirits	4 €	8 €
Bourbon Four Roses		8 €
Whisky Ballantine's	3,50 €	7 €
Whisky 12 ans Aberlour	4,50 €	9 €

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Atlantic Blonde ou Atlantic Grand Cru	4,50 €	5,80 €	7,80 €

Bière bouteille

IPA Bio de Montmorillon 33cl	8 €
La Rocheloise	
Blonde 33cl	7,50 €
Ambrée 33cl	9 €
IPA 33cl	9 €
Jack Beer Triple 8,5° 33cl	7,50 €
1664 Bière sans alcool	5 €

Softs

Eau AQUAchiara*	
micro-filtrée plate 75cl	3,50 €
micro-filtrée gazeuse 75cl	3,50 €
Badoit rouge 33cl	3,50 €
Coca-Cola 33cl	3,90 €
Coca-Cola Zéro 33cl	3,90 €
Orangina 25cl	3,90 €
Schweppes 25cl	3,90 €
Fuzz Tea 33cl	3,90 €
Jus de fruits 25cl	5 €
Orange Yuzu ou Abricot Romarin ou Fraise Basilic ou Pomme Verveine ou Jus de Tomates	

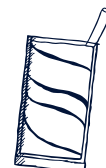
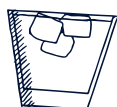
Boissons chaudes

Expresso	2,40 €
Double Expresso	4,60 €
Décaféiné	2,40 €
Double décaféiné	4,60 €
Thé ou infusion	4 €
Coffret thés ou infusions à disposition	

Notre café ou rhum arrangé gourmand

Expresso ou rhum arrangé 9 €
accompagné de petites douceurs
Mini canelé, tartelette fruits de saison,
brownie, boule de glace, financier

*Démarche éco-responsable kilomètre 0.



Les vins

Blancs

	Verre	Bouteille
AOC Haut-Poitou Sauvignon	5 €	25 €
Domaine de Villemont 100 % Sauvignon		
IGP Gascogne	6 €	28 €
Villa chambre d'amour 80% Gros Manseng, 20% Sauvignon blanc		
AOP Côte du Rhône Village	6 €	28 €
"Le Clan des Loups" Cellier des Chartreux Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre		
AOC Bourgogne	7 €	30 €
"Les Cotilles" Chardonnay 100% Chardonnay		
IGP Val de Loire	5 €	25 €
"S" Domaine Ampelidae 100 % Sauvignon		

Rouges

	Verre	Bouteille
IGP Val de Loire	5 €	25 €
"K" Domaine Ampelidae 100% Cabernet franc		
AOP Saumur-Champigny	6 €	28 €
Domaine de Nerleux 100% Cabernet franc		
IGP Pays D'Oc Marselan	5 €	25 €
Pure Velvet 100 % Marselan		
AOC Graves	6 €	28 €
Château Le Langlet 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon		
AOC Saint-Nicolas de bourgueil	6 €	28 €
Domaine des Vallettes 100% Cabernet Franc		
AOC Chinon	6 €	28 €
Domaine de la Commanderie 100% Cabernet Franc		
AOC Haut-Poitou	5 €	25 €
Domaine de Villemont 100% Cabernet franc		
AOC Saint Emilion Grand-Cru		31 €
Château petit Mangot 70% Merlot, 30% Cabernet franc		

Rosés

	Verre	Bouteille	Magnum
AOC Côtes de Provence	6 €	28 €	
Les Galets de Provence 33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugni blanc			
IGP Saint-Tropez	5 €	25 €	42 €
Esprit plage 33% Grenache, 33% Cinsault, 34% Rolle			
AOC Chinon	6 €	28 €	
Domaine de la Commanderie 100% Cabernet Franc			
AOC Haut-Poitou	5 €	25 €	
Domaine de Villemont 100% Cabernet franc			

Vin du mois

	Verre	Bouteille
(voir ardoise)		
Blanc	5 €	25 €
Rouge	5 €	25 €
Rosé	5 €	25 €

Les champagnes

	Bouteille
Gilbert Leseurre	50 €
Brut Tradition	
Joseph Perrier	80 €
Rosé	

