



## Les menus

### Menu buffet

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

### Menu express

18,50€  
 Le buffet fraîcheur  
 + le buffet  
 des desserts\*

### 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

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

### Côté burgers et croques

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

### Côté Végétarien

<b>Burger végé</b>	17€
Pain bun, galette de légumes, tomme et crème d'herbes	
<b>Linguines au pesto</b>	18€
burratina et pistaches torréfiées	
<b>Falafels croustillants</b>	17€
hummus crémeux, sésame et huile d'olive	

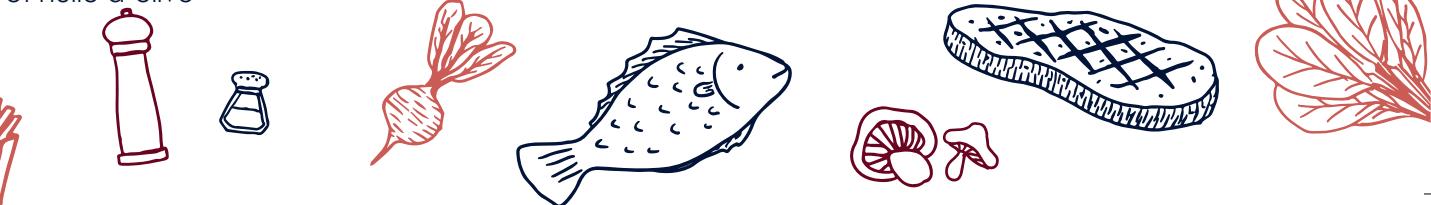
### Côté gourmand

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

### Côté pâtes

<b>Linguines Alla carbonara</b>	15,50€
<b>Linguines aux champignons sauvages</b>	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 Apèritivo, 12cl de Prosecco

### **SPRITZ SAINT GERMAIN**

4cl de Saint Germain, 12cl de Prosecco

### **AMERICANO MAISON**

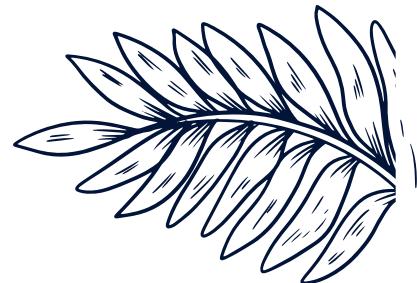
5cl de Campari, 2cl de Martini rouge, eau gazeuse

### **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-framboise-pêche blanche

### **CARIBBEAN SUN**

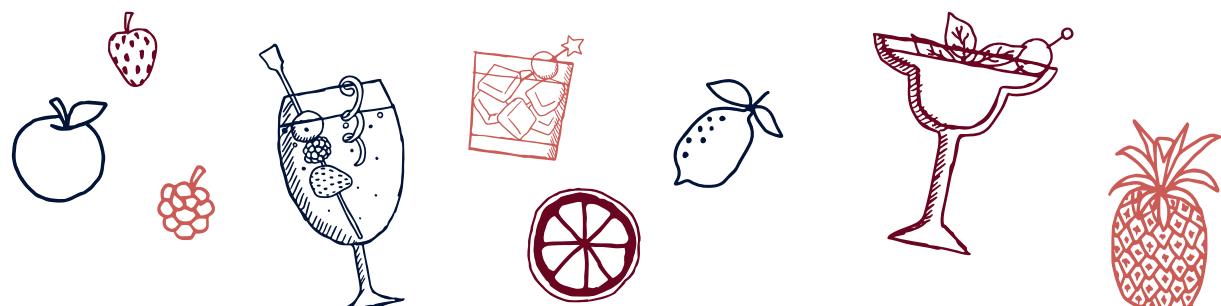
25 cl de jus d'exotique, 5 cl de saveur kiwi orange

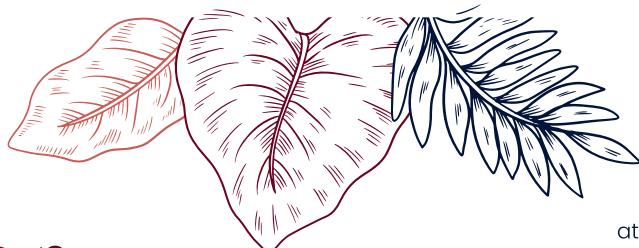
### **COCONUT KING**

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

### **PEACE AND LOVE**

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





# L'Atelier

atelier-poitiers.eatbu.com  
@restaurant\_latelier\_poitiers  
f L'Atelier

## Les boissons

### Apéritifs

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

### Whisky

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

### Bières pression

	25cl	33cl	50cl
<b>Atlantic Blonde</b>	4,50€	5,80€	7,80€

ou **Atlantic Grand Cru**

\*Démarche éco-responsable kilomètre 0.



### Bière bouteille

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

### Softs

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

### Boissons chaudes

<b>Expresso</b>	2,40€
<b>Double Expresso</b>	4,60€
<b>Décaféiné</b>	2,40€
<b>Double décaféiné</b>	4,60€
<b>Thé ou infusion</b>	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

## Les vins

### Blancs

Verre Bouteille

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

### Rouges

Verre Bouteille

<b>IGP Val de Loire</b> "K" Domaine Ampelidae 100% Cabernet franc	5 €	25 €
<b>AOP Saumur-Champigny</b> Domaine de Nerleux 100% Cabernet franc	6 €	28 €
<b>IGP Pays D'Oc Marselan</b> Pure Velvet 100 % Marselan	5 €	25 €
<b>AOC Graves</b> Château Le Langlet 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon	6 €	28 €
<b>AOC Saint-Nicolas de Bourgueil</b> Domaine des Vallettes 100% Cabernet Franc	6 €	28 €
<b>AOC Chinon</b> Domaine de la Commanderie 100% Cabernet Franc	6 €	28 €
<b>AOC Haut-Poitou</b> Domaine de Villemont 100% Cabernet franc	5 €	25 €

<b>AOC Saint Emilion Grand-Cru</b> Château petit Mangot 70% Merlot, 30% Cabernet franc	31 €
--	------

### Rosés

Verre Bouteille Magnum

<b>AOC Côtes de Provence</b> Les Galets de Provence 33% Semillon, 33% Rolle, 34% Ugny blanc	6 €	28 €
<b>IGP Saint-Tropez</b> Esprit plage 33% Grenache, 33% Cinsault, 34% Rolle	5 €	25 €
<b>AOC Chinon</b> Domaine de la Commanderie 100% Cabernet Franc	6 €	28 €
<b>AOC Haut-Poitou</b> Domaine de Villemont 100% Cabernet franc	5 €	25 €

### Vin du mois

(voir ardoise)

Verre Bouteille

<b>Blanc</b>	5 €	25 €
<b>Rouge</b>	5 €	25 €
<b>Rosé</b>	5 €	25 €

## Les champagnes

Bouteille

<b>Gilbert Leseurre</b> Brut Tradition	50 €
<b>Joseph Perrier</b> Rosé	80 €

