



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 14h**
*Du mardi au jeudi de 19h à 21h**
*Les vendredis & samedis de 19h à 22h**

** Dernières arrivées ou prise de commandes à emporter*

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

Suivez-nous !
@latelier631_



du mardi au vendredi
FORMULE MIDI

ENTRÉE + BURGER OU PLAT
ou
BURGER OU PLAT + DESSERT

24.5

NOS STARTERS

	sur place	take away
OEUF DURS Mayonnaise Tartufata, salade, parmesan	7.5	6.5
 PINK FALAFELS (pois chiches, betterave & flocons d'avoine, épices) sauce tahini	8.5	7.5
 BURRATINA Tomates, croûtons au pesto de basilic, jeunes pousses	9.0	8.0
 HOUMOUS Gorgonzola & noix	9.0	8.0
 CAMEMBERT RÔTI Miel & noix (Hors formule midi)	13.0	12.0
CAMEMBERT RÔTI aux lardons & oignons caramélisés (Hors formule midi) Avec salade verte +3€	14.0	13.0

NOS TATAKIS

Accompagnés de frites & salade



TATAKI DE BOEUF 200g
Sauce asiatique aux herbes fraîches (Hors formule midi)

22.9 21.9



TATAKI DE THON 200g
Sauce miso & cacahuète (Hors formule midi)

23.9 22.9

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

NOS BOWLS

de saison

	sur place	take away
POKÉ BOWL SAUMON Riz vinaigré, saumon, avocat, edamames, mangue, concombre, radis, grenade, vinaigrette au miso, sésame (+1,5€ formule midi)	19.9	18.9
POKÉ BOWL THON Riz vinaigré, tataki de thon, avocat, edamames, mangue, concombre, radis, grenade, vinaigrette au miso (Hors formule midi)	21.5	20.9
BOWL ITALIEN Salade de jeunes pousses, burrata, tomates, jambon sec italien, croûtons au pesto de basilic, noisettes torréfiées, crème de balsamique	18.9	17.9
BOWL THAÏ BOEUF Nouilles de riz, tataki de bœuf, chou rouge, carottes, pickles, cacahuètes, coriandre, cébette, sauce onctueuse cacahuète (+2€ formule midi)	20.9	19.9
BOWL THAÏ POULET Nouilles de riz, poulet croustillant, chou rouge, carottes, pickles, cacahuètes, coriandre, cébette, sauce onctueuse cacahuète	18.9	17.9
 BOWL THAÏ VEGAN Nouilles de riz, tofu fumé, chou rouge, carottes râpées, pickles, cacahuètes, coriandre, oignon cébette, sauce onctueuse cacahuète	17.9	16.9

NOS DESSERTS

faits maison, (comme tout ici !)

	sur place	take away
CHEESCAKE DU MOMENT (+1,0€ formule midi)	9.9	8.9
MI-CUIT CHOCOLAT Coeur coco façon bounty Possibilité de le commander sans le coeur coco	9.0 8.5	8.5 7.5
PANNA COTTA Infusée au romarin, coulis d'abricot, granola	8.5	7.5
MOUSSE AU CHOCOLAT (sans sucre ajouté) Crumble & praliné sarrasin	8.9	7.9
AFFOGATO Boules de glaces à la vanille ou café noyées dans un expresso ou un déca, amandes torréfiées	7.0	-

 Recette vegan  Recette végétarienne

Prix nets en euros. Service compris.



NOS BURGERS DE SAISON

& leurs frites maison

sur place take away

LES INÉDITS

LE FLORAL

Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, boeuf haché de l'Aubrac, tomme fermière au lait cru aux fleurs sauvages, mâche (+1.5€ formule midi)

19.9 18.9

LE SEGUIN

Pain bun multigraines, mayonnaise maison à la ciboulette*, bœuf haché de l'Aubrac ou poulet croustillant, bûche de chèvre, miel, noix, mâche & pickles d'oignons rouges

18.5 17.5

L'ASIATIQUE

Pain bun sésame, sauce miso/cacahuète, tataki de thon, avocat, mangue, coriandre, cébette, jeunes pousses (+1.5€ formule midi)

19.9 18.9

LE MILANAIS

Pain ciabatta, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac ou poulet croustillant, Gorgonzola AOP, crème de balsamique, jeunes pousses, noisettes torréfiées

18.5 17.5

LE HOLLANDAIS

Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac, gouda fermier au pesto (basilic, pignons de pin & parmesan), tomates confites, mâche

18.5 17.5

LE BASQUE

Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac, chorizo, tomme de brebis & chèvre (Chistera), confit de piment d'espelette, mâche

18.5 17.5

LE BASIC

Pain bun multigraines, mayonnaise maison*, ketchup, oignons caramélisés, bœuf haché de l'Aubrac, double Cheddar

16.5 15.5

LE VEGGIE

Pain bun multigraines, mayonnaise maison, steak de betteraves, pois chiches & flocons d'avoine, cheddar, pickles, mâche

18.5 17.5

Version vegan sans cheddar

18.0 17.0

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

SUR PLACE 14.0 À EMPORTER 13.0

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 OU 1 verre de jus de pomme

DESSERT

2 boules de glace vanille ou chocolat avec topping smarties ou Oreo OU cookie maison chocolat

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



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



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE !



Merci à NOS ARTISANS PARTENAIRES



Nos fromages

LE CHARIOT À FROMAGES

Nos buns & pains

LES TRADITIONS DE VILLIERS

* Notre mayonnaise et notre tahini sont veganes

** Viande de l'Aubrac



Recette vegan



Recette végétarienne



NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

NOS APÉRITIFS

WHISKY CARDHU 12 ans	7.5
WHISKY BALLENTINE'S Coca-Cola ou Perrier + 1.5€	6.0
KIR Cassis, mangue, framboise, ...	7.0
RICARD	6.0

PARTAGEZ UN CAMEMBERT RÔTI
EN PRENANT L'APÉRO !

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
LE CANON DU MARÉCHAL Syrah-Grenache IGP, Domaine Cazes 2023, Côtes Catalanes Roussillon	6.5	26.0
LA GARDIÈRE AOP Saint Nicolas de Bourgueil 2023	7.0	28.0
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
LE CANON DU MARÉCHAL Viognier Muscat 2023, Domaine Cazes IGP, Côtes Catalanes Roussillon	6.5	26.0
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	/	58.0
CIDRE AMOUR D'HÉRAUT BIO Brut ou Doux 33cl		5.9

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 Monin, citron vert, menthe, rhum Havana Club, framboises fraîches, Perrier	9.5
MOJITO PASSION Purée de passion Monin, citron vert, menthe, rhum Havana Club, Perrier	9.5
SPRITZ Apérol, Prosecco, Perrier	7.5
SPRITZ ST GERMAIN Liqueur Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron vert	9.0
LE PASSIONNÉ 42 Bellow Vodka, vanille, liqueur fruit de la passion, jus de passion, citron vert	9.0
HOT MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, Pimento	8.5

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
TIM-UT Pale Ale 5,5°	6.3
SIROP en supplément	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
LIMONADE FRUITS ROUGES BIO 33cl	4.5
LIMONADE CONCOMBRE & CITRON BIO 33cl	4.8
GINGER BEER 33cl	5.0
PIMENTO <i>Piment & Gingembre</i> 25cl	4.5

NOS SOFTS *qui piquent pas*

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

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier</i>	7.5
VIRGIN PIMENTO <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, Pimento</i>	8.0
VIRGIN MOJITO PASSION <i>Purée de passion Monin, citron vert, menthe, Perrier</i>	8.5
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE <i>Purée de framboise Monin, jus de pomme, citron vert, menthe, Perrier</i>	8.5

NOS EAUX

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

NOS BOISSONS *chaudes*



EXPRESSO, DÉCA	2.5
CAPPUCINO	4.0
LATTE MACCHIATO <i>+0.5 avec sirop</i>	4.5
THÉ, INFUSIONS	4.0
CHAI LATTE	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_

