



le midi en semaine 1 Burger
Voir la sélection du jour sur les écrans

L'incontournable 17

Steak de bœuf, crème moutarde et barbecue, cheddar, poitrine fumée grillée, salade, tomate, cornichons

L'Bloef Blue 19

Steak de bœuf, cheddar, crème au bleu, oignons caramélisés, noix, fromage au bleu, tomate, salade

L'fermier 18

Filet de poulet snacké, cheddar, sauce Chimichurri curry, oignons caramélisés, Sirop de yuzu, tomate, salade

Le Bao Végétarien

Bao Green 18

Steak de mozzarella pané, galette de pommes de terre, cheddar, pesto, tomate, basilic, oignons frits

Le coin du GRILLARDIN

propose une sélection alléchante de viandes et fruits de mer, mettant en avant des produits de haute qualité. Vous y trouverez des viandes bovines, de veau et de porc garanties 100% françaises

Le Faux filet "Régional" grillé 280g 20

T-Bone de veau 25

Farandole de champignons, embeurrée de pommes de terre

L'entrecôte 300g 28

L'entrecôte Gourmande 500g (à partager) 47

Tartare de l'Atelier 19

préparé par le chef, Câpres, persil cornichons coriandre échalotes, basilic, œuf, tabasco,...frites

Pluma de cochon 19

Extrémité ou pointe du filet, agrémentée d'une sauce gribiche
Se sert rosé pour les amateurs...

Pavé de saumon grillé, sauce à l'aneth 23

Gambas sauvages grillées à la braise 24

Crème de piquillos

Nos steaks de bœuf sont frais et d'origine Française
La composition de nos burgers n'est pas modifiable

Menu ENFANT

Steak haché ou saumon ou filet de poulet
+ Glace, mousse chocolat, fromage blanc
+ 1 limonade sirop

Menu prévu pour les enfants jusqu'à 12 ans



La Reine de la Baie

Parfait de Rizotto et St Jacques 27

Rizotto crémeux et Fricassée de St Jacques fraîches en persillade

St Jacques à la plancha 27

Mousseline de choux fleur, éclats de chorizo

St jacques au citron vert 27

Mousseline de carottes et yuzu, piment d'Espelette

Les petits suppléments

Sauce 1

(poivrade, mayonnaise, beurre maître d'hôtel)

Garniture 2

(Rizotto, frites, embeurrée de pommes de terre, salade)

Les grandes SALADES

Salade Lyonnaise 16

Salade, tomate, œufs, poitrine fumée, Croutons, gressin

Salade Douar Ar Mor (Entre Terre et Mer) 19

Salade, saumon fumé, St Jacques snackée, jambon de pays, poitrine fumée, tomate, œufs

Salade de chèvre et lard 18

Salade, œuf dur, chèvre, croûtons, poitrine fumée, tomate, gressins, fromage pâte dur

13

Tous les MIDIS

Suggestions proposées chaque jour de semaine
Hors week-end et jours fériés

BURGER

Sélection du jour 17

Plat A visualiser sur les écrans 15

Entrée, plat 19

Plat, dessert 19

Entrée, plat, dessert 20

Formule adaptée au monde de l'entreprise
A la prise de commande, indiquez nous
Votre temps imparti au déjeuner.

Afin de vous satisfaire et de vous proposer tout au long du service notre choix de plats, il est souhaitable de réserver.

Rien de plus simple, sur notre page google, onglet réservation, modifiable à tout moment ou sur notre site latelierquingamp.com

Les DESSERTS

Le café gourmand 9,00

Et son assortiment de douceurs

Tiramisu de Proust 6,50

Tiramisu caramel, cœur coulant caramel beurre salé,
Madeleine de Proust au café

Brioche perdue chocolat ou caramel 7,50

Quenelle glacée vanille

Crème brulée 5,50

La belle Banana split 8,50

Quenelle glacée vanille, chocolat, fraise, banane, coulis, chantilly

Fromage blanc, coulis de framboises 5,50

Mousse chocolat 5,50

Glace deux boules 5,50

Glace vanille, Glace caramel, Glace chocolat
Sorbet mandarine, Sorbet fraise, Sorbet citron vert

Chantilly 1

Listing des allergènes disponible à votre disposition

Les prix exprimés sont indiqués en €uro

La traçabilité de nos viandes, poissons et crustacés à votre disposition ! N'hésitez pas à nous la demander

Le restaurant ferme ses portes à 23h00 - Merci de votre compréhension



RESERVATION