

- NOS CIDRES -

 **CIDRE BIOLOGIQUE DOUX** 6.50€
A la Bouteille 33cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 3%

 **CIDRE BIOLOGIQUE BRUT** 6.50€
A la Bouteille 33cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 5%

CIDRE BRUT ARTISANAL 6.50€
A la Bouteille 33cl "Le Topa"
Cidre basque. 6%

CIDRE ARTISANAL DOUX 15€
A la Bouteille 75cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 3%

CIDRE ARTISANAL BRUT 15€
A la Bouteille 75cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 5%

 **CIDRE BIOLOGIQUE DOUX** 17€
A la Bouteille 75cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 3%

 **CIDRE BIOLOGIQUE BRUT** 17€
A la Bouteille 75cl "La Ruaudaie",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 5%

CIDRE HAUT DE GAMME 18€
A la Bouteille 75cl "GUILLEVIC",
Cidre de Jean-Paul Souchet. 3.5%
Pur jus de variété Guillevic.

- NOS CIDRES -

A LA BOLÉE 4.00 €
AU PICHET 50 CL 8.50€
AU PICHET 1L 14€

Cidre "Val de Rance" *Les Celliers Associés*
Cidre Doux 2% / Cidre Brut 4.5% /
Cidre Rosé 2.5% / Cidre 1/2 Sec à la
pression

DEMANDER NOUS NOS CIDRES DU MOMENT !

- NOS APÉRITIFS -

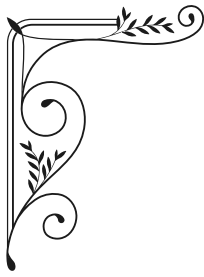
KIR BRETON (CIDRE) 4.00€
KIR VIN BLANC 4.00€
PASTIS / RICARD 3.80€
PORTO ROUGE/BLANC 4.50€
MARTINI ROUGE/BLANC 4.50€
 **PINEAU DES CHARENTES** 4.50€
TROUSPINETTE (VENDÉEN) 4.50€
SUZE 4.50€

RHUM "TROIS RIVIÈRES" 7.00€
RHUM COCA 8.00€
TI PUNCH 7.50€
PUNCH MAISON 7.00€

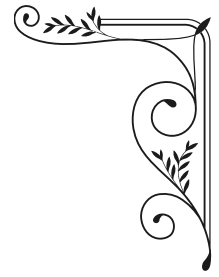
WHISKY "BALLANTINE'S" 6.50€
WHISKY COCA 7.50€
WHISKY "JACK DANIEL'S" 7.50€
WHISKY "GUILLON" 8.50€

Whisky de Reims vieillit en fût de Paille.

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



L'Atelier



- NOS COCKTAILS -

LE CITRON (ALCOOLISÉ)	8.00€
LE FRAMBOISE (ALCOOLISÉ)	8.00€
LE VIRGIN MOJITO	6.00€
Disponible d'avril à octobre.	
LE POMME ROUGE	6.00€
Disponible d'octobre à mars.	

- NOS BIÈRES -

PRESSION ARTISANALE BELGE	
BLONDE "ESTAMINET"	
	25 CL 3.80€
	50 CL 7.00€
MONACO	25 CL 3.70€
	50 CL 6.50€

BIÈRES BOUTEILLES:

 OPE "SUMMER"	6.00€
 OPE "WHEAT"	6.00€
 OPE "IPA"	6.00€
 AR-MEN (SANS GLUTEN)	6.00€
DESPERADOS	6.00€
LA PÊCHERESSE	6.00€
TOURTEL TWIST	4.80€

DEMANDER NOUS NOS BIÈRES DU MOMENT !

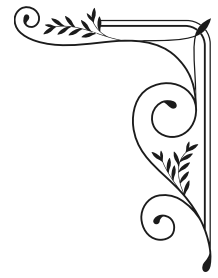
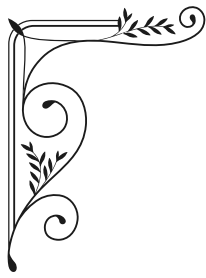
- NOS SOFTS -

LIMONADE (VERRE)	3.20€
SCHWEPPE TONIC	3.70€
TROPICO TROPICAL	3.70€
ORANGINA	3.70€
FUZTEA	3.70€
COCA-COLA	3.70€
COCA-COLA ZÉRO	3.70€
PERRIER	3.70€
JUS DE FRUITS	3.80€
orange - pomme - abricot	
 JUS DE POMME PÉTILLANT	4.50€
SIROP À L'EAU	2.70€
DIABOLO	3.40€
fraise - grenadine - citron - menthe - menthe glaciale - pêche - orgeat - pamplemousse - anis - violette - noix de coco - cassis	
SUPPLÉMENT SIROP	0.50€
SUPPLÉMENT RONDELLE	0.50€

- NOS EAUX -

EVIAN 50CL	4.50€
EVIAN 1L	5.50€
BADOIT 50CL	4.50€
BADOIT 1L	5.50€

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS DIGESTIFS -

MAISON VRIGNAUD	6.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Gin Immortel • Mentilla • Kamok • Délice Caramel • Triple Sec • Rhum Kafé • La Richelieu 	



- CHAMPAGNE -

CHAMPAGNE "PIERRE ARNOULD"	
LA COUPE :	7.00€
LA BOUTEILLE :	45€

- NOS VINS -

VIN AU VERRE		4.00€
VIN AU PICHET	25 CL	6.00€
	50 CL	10.00€

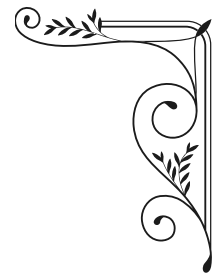
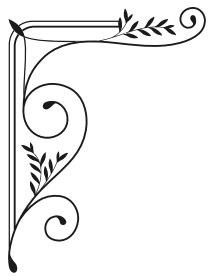
*Blanc : AOC Muscadet Sèvre & Maine
 *Rosé : IGP Pays d'Oc Syrah Rosé Camas
 *Rouge : AOC Merlot Pays d'Oc

 AOC MONTRAVEL SAUVIGNON	22.00€
VERRE.....	4.80€
AOC MONTRAVEL SEMILLON	24.00€
VERRE.....	5.20€
IGP MARRENON ROSÉFINE	25.00€
VERRE.....	5.20€
 AOC FIEF VENDÉEN LA ROSE	25.00€

- NOS BOISSONS- CHAUDES

CAFÉ RISTRETTO	2.00€
CAFÉ / DÉCAFÉINE	2.00€
CAFÉ NOISETTE	2.20€
CAFÉ DOUBLE	3.50€
CAFÉ CRÈME	3.80€
CAFÉ FRAPPÉ	4.00€
THÉ / INFUSION	4.00€
Thé vert - Thé à la menthe - Thé noir - Thé caramel - Thé fruits rouges - Tilleul menthe poivrée - Verveine - Tilleul.	
CAPPUCINO	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.80€
CAFÉ VIENNOIS	5.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	5.50€

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS GALETTES -

LES CLASSIQUES :

Beurre demi sel	3.80€
Œuf	5.50€
Emmental	5.50€
Jambon Blanc	6.50€
Jambon de Pays	6.50€
Bacon	6.50€
Andouille de Guéméné	6.50€
Saucisse au Muscadet	6.50€
Chorizo	6.50€
Œuf, emmental	7.50€
Œuf, Jambon Blanc	7.50€
Œuf, Jambon de Pays	7.50€
Œuf, Bacon	7.50€
Œuf, Andouille de Guéméné	7.50€
Œuf, Saucisse au Muscadet	7.50€
Œuf, Chorizo	7.50€
Jambon Blanc, emmental	7.50€
Jambon de Pays, emmental	7.50€
Bacon, emmental	7.50€
Andouille de Guéméné, emmental	7.50€
Saucisse au Muscadet, emmental	7.50€
Chorizo, emmental	7.50€
Roquefort, emmental	9.00€

LES COMPLÈTES :

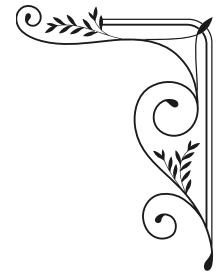
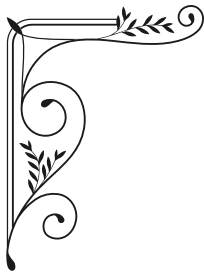
Jambon Blanc, œuf, emmental	9.50€
Jambon de Pays, œuf, emmental	9.50€
Bacon, œuf, emmental	9.50€
Andouille de Guéméné, œuf, emmental	9.50€
Saucisse au Muscadet, œuf, emmental	9.50€
Chorizo, œuf, emmental	9.50€

PANIER DE FRITES	4.50€
BOL DE SALADE VERTE	2.00€

Notre Farine de Sarasin est 100% Bio, elle provient directement du producteur.



PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS GALETTES -

LES SPÉCIALES : SERVIES AVEC DE LA SALADE

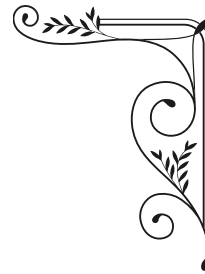
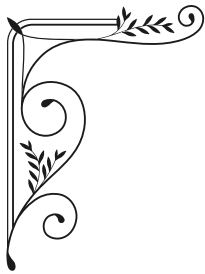
La Chèvre miel Fromage de chèvre, miel, emmental, amandes.	11.50€
La Végétarienne Œuf, champignons, confit d'oignons, emmental, concassé de tomates.	11.50€
La Camembert Emmental, camembert, noix, miel.	11.50€
La Bergère Fromage de chèvre, bacon, concassé de tomates.	11.50€
La 4 Fromages Fromage de chèvre, emmental, reblochon, roquefort, crème fraîche.	13.00€
La Vendéenne Jambon de pays, emmental, pommes de terre, crème de moutarde à l'ancienne, concassé de tomates.	13.00€
La Bretonne Andouille de Guémené, emmental, confit d'oignons, champignons, concassé de tomates.	13.00€
La Forestière Bacon, champignons, beurre persillé, emmental, concassé de tomates.	13.00€
La Campagnarde Saucisse grillée, bacon, emmental, pommes de terre, beurre persillé, concassé de tomates.	13.00€
La Savoyarde Jambon de pays, pommes de terre, reblochon, confit d'oignon, crème fraîche.	13.00€
La Magret Magret de canard, œuf, emmental, sauce moutarde à l'ancienne.	13.50€
La Nordique Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, concassé de tomates.	13.50€

Demander nous les suggestions du chef !

Farine de Sarasin 100% Bio !



PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS MENUS -

MENU L'ATELIER

16.50€

Uniquement le midi en semaine
hors jours et week-end fériés
jusqu'à 14h00.

Une bolée de Cidre 20 cl ou
Un verre de jus de pomme 20 cl

Une galette
Complète au choix

Une Crêpe
Caramel Beurre salé maison ou
Beurre sucre ou
chocolat maison ou
2 boules glaces au choix

MENU - DE 12 ANS

12.00€

Un Verre de Coca-Cola 20 cl ou
Un Verre de jus de pomme 20 cl ou
Un sirop à l'eau 20 cl

Galette Jambon Fromage ou
Galette Oeuf Fromage ou
Galette Oeuf Jambon ou
Jambon Frites

Crêpe Sucre ou
Crêpe Pâte à Tartiner (sans huile
de palme) ou
1 boule de glace au choix

- NOS SALADES COPIEUSES -

LA BIQUETTE

15.50€

Salade, tomates, chèvre, noix, miel, bacon, croûtons.

LA NORVÉGIENNE

15.50€

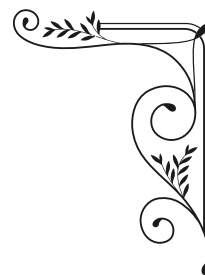
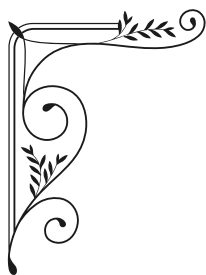
Salade, tomates, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron.

LA PAYSANNE

15.50€

Salade, tomates, pommes de terre au beurre persillé, emmental, magret de
canard, jambon de pays.

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS CRÊPES -

LES CLASSIQUES :

Beurre ou Sucre	3.50€
Beurre sucre	3.80€
Citron	4.50€
Miel	4.50€
Confiture	4.50€
fraise, myrtille, abricot, orange	
Chantilly	5.00€
Pâte à tartiner	5.50€
Crème de marrons	5.50€
Chocolat maison	5.50€
Caramel beurre salé maison	5.50€
Miel et Citron	5.50€
Miel Amande effilées	5.50€

LES FLAMBÉES :

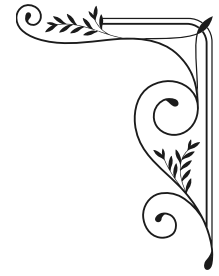
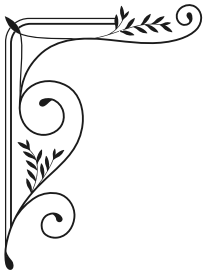
Grand Marnier	9.00€
Calvados	9.00€
Poire	9.00€
Trois Rivières	9.00€
Pommes au Calvados	10.50€
pommes caramélisées, calvados	
Poires flambées Poire	10.50€
poires, eau de vie de poire	
Bananes Rhum	10.50€
bananes, Trois Rivières	
Ingrédient supplémentaire	2.00€

Notre Farine de Froment est 100%
Bio, elle provient directement du
producteur.



Demander nous les suggestions du chef !

PRIX NET , SERVICE COMPRIS

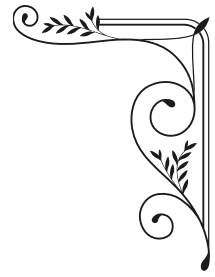
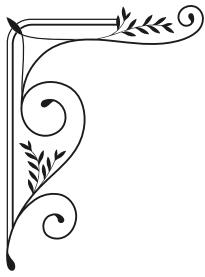


- NOS CRÊPES -

LES SPÉCIALES :

La Chocolat coco	7.00€
Chocolat maison, noix de coco râpée	
La Chocolat, Amandes effilées	7.00€
Chocolat maison, amandes effilées	
La Chocolat ou Caramel, chantilly	7.00€
Chocolat maison, ou Caramel beurre salé maison, chantilly	
La Duo	8.00€
Chocolat maison et Caramel beurre salé maison	
La Glacée Chantilly	8.00€
Boule de glace au choix, sucre glace, chantilly	
La Schtroumpf	8.00€
Glace Petit Dragon, bonbons, chantilly	
La Gourmande	8.50€
Chocolat maison, boule de glace vanille, chantilly	
La Malouine	8.50€
Caramel beurre salé maison, boule de glace vanille, chantilly	
La Banane chocolat ou caramel ou pâte à tartiner	8.50€
Morceaux de banane chocolat maison ou caramel beurre salé maison ou pâte à tartiner	
La Poire chocolat	8.50€
Morceaux de poire, chocolat maison	
La Pomme Caramélisée	9.00€
Pommes revenues dans le beurre, caramel beurre salé maison.	
L'Ananas	9.00€
Morceaux d'ananas, caramel beurre salé maison, chantilly	
La Coco	9.50€
Boule de glace noix de coco, chocolat maison, noix de coco râpée, chantilly	
La Banana	9.50€
Morceaux de banane, boule de glace vanille, chocolat maison, chantilly	

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS GLACES -

LES CRÈMES GLACÉES :

Vanille - Chocolat - Caramel beurre salé - Café - Noix de Coco - Pistache - Menthe chocolat - Rhum Raisin - Nougat - Praliné - Marron - Fraise - Barbe à Papa - Pâte à Tartiner - Petit Dragon



1 BOULE 3.00€



2 BOULES 5.00€



3 BOULES 6.50€

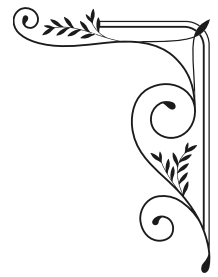
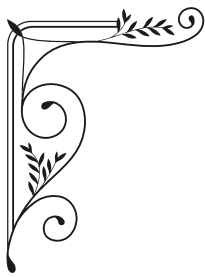
Supplément Flambage 3.50€

Ingrédient supplémentaire 2.00€

LES COUPES ALCOOLISÉES :

L'iceberg	11.50€
3 Boules de glace Menthe Chocolat, Get 27	
Le Colonel	11.50€
3 Boules de sorbet Citron Vert, Vodka	
Le Planteur	11.50€
1 Boule de glace Rhum Raisin, 1 Boule de glace Noix de Coco, 1 Boule de sorbet Ananas, Rhum Trois Rivières.	

PRIX NET , SERVICE COMPRIS



- NOS GLACES -

LES COUPES GLACÉES:

La Schtroumpfette	9.50€
3 Boules petit dragon, bonbons, chantilly	
Le Chocolat liégeois	9.50€
2 Boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, chantilly	
Le Café liégeois	9.50€
2 Boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly	
La Caramela	9.50€
1 Boule vanille, 2 boules caramel au beurre salé, caramel maison, amandes, chantilly	
L'After Eight	9.50€
3 Boules de menthe chocolat, chocolat maison, chantilly	
La Dame Blanche	9.50€
3 Boules vanille, chocolat maison, chantilly	
La Poire Belle-Hélène	9.50€
2 Boules poire, 1 boule vanille, morceaux de poire, chocolat maison, chantilly	
L'Africaine	9.50€
1 Boule noix de coco, 1 boule chocolat, 1 boule ananas, chocolat maison, noix de coco râpée, chantilly	
La Nostalgie	9.50€
1 Boule pistache, 1 boule caramel au beurre salé, caramel maison, chantilly	
La Fraîcheur	9.50€
1 Boule cassis, 1 boule citron vert, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	
L'Atelier	9.50€
1 boule caramel beurre salé, 1 boule praliné, 1 boule noisette, caramel maison, chantilly	
Le Banana split	10.00€
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, chocolat maison, chantilly	

PRIX NET , SERVICE COMPRIS