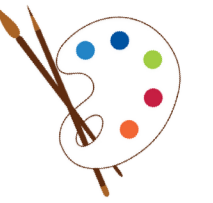




L'Atelier

PIÈCE UNIQUE



— Fruits frais pressés —

Citron 10 cl	4,90 €
Orange 20 cl	5,90 €
Pamplemousse 20 cl	5,90 €

— Boissons bio —

JUS & NECTARS DE FRUITS & LÉGUMES

Abricot, pêche, ananas	4,90 €
ou raisin blanc 25 cl	4,90 €
Framboise-fraise (mélange) 25 cl	4,90 €
Gingembre ou Hibiscus 20 cl	4,90 €
Tomate 25 cl	4,90 €
Carotte-orange (mélange) 20cl	4,90 €
Orange ou pomme 20 cl	4,20 €

SMOOTHIES MÉLANGE DE FRUITS

Banane-pomme-myrtille 25 cl	5,20 €
Ananas-banane 25 cl	5,20 €
Mangue-fruit de la passion 25 cl	5,20 €

SODAS

Virgin Mojito ou limonade 20 cl	4,20 €
Cola allégé en sucre 20 cl	4,20 €
Ginger beer 20 cl	4,20 €

EAUX

Evian ou Sanpellegrino 1l	4,80 €
Evian ou Sanpellegrino 50cl	3,80 €
Sirop à l'eau de Fourqueux	2,10 €

— Thés et Tisanes bio —

Choisissez votre parfum préféré, 40 cl	5,50 €
Grande théière à partager, 1,2 l	14,90 €

— Café Terramoka bio —

Espresso	2,30 €
Décaféiné sans solvant 100 % arabica	2,60 €
Noisette espresso et nuage de lait	2,90 €
Café aromatisé au sirop de noisette	2,90 €
Cappuccino café+mousse de lait bio	4,30 €
Café au lait	4,30 €
Café viennois café et chantilly	5,30 €
Latte macchiato café, lait et mousse	5,30 €
Café frappé café sur glace au shaker	4,30 €
Latte frappé café et lait sur glace	5,30 €

— Chocolat et lait bio —

Chocolat au lait avec ou sans sucre	4,90 €
Chocolat viennois (crème chantilly)	5,90 €
Lait de vache 20 cl	3,50 €
Lait végétal 20 cl	4,50 €

- Gâteaux faits maison -

FONDANT CRÈME DE MARRON	7,80 €
CRUMBLE AUX FRUITS	7,50 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT	5,80 €
GÂTEAU AUX AMANDES	5,80 €
TARTE SABLÉE À LA CONFITURE	5,80 €
TIRAMISU	7,50 €
BAKLAVA	5,80 €
GÂTEAU AU CITRON ET PAVOT	5,20 €

— Cafés gourmands —

Servi avec 3 demi parts de gâteaux
chocolat, amandes, et citron-pavot

Café	9,80 €	Cappuccino	10,90 €
Déca	10,20 €	Chocolat	12,90 €
		Thé	12,90 €

Spritz
Apérol, prosecco
30 cl 10,50 €



Thé glacé bio

Fait maison, préparé
sans sucre, à sucrer
selon votre goût
25 cl 4,90 €

Cocktails

Le verre 10 cl 11 €
Servi en long drink + 1,20 €



Le Beguin

Cocktail fruité, acidulé et charpenté
Rhum brun, rhum blanc,
liqueur d'abricot du Roussillon,
triple sec, bitter, jus de citron vert,
sirop de cannelle.



Le Coucou

Cocktail floral et léger
Gin français, liqueur de kumquat,
liqueur de violette, jus de citron bio,
sirop de myrtille.



Le Fripon

Cocktail acidulé, exotique et frais
Vodka française bio, liqueur de litchi,
crème de mûre, jus de citron bio,
sirop de citronnelle.



Le Tombeur

Cocktail intense, fruité et épicé.
Rhum brun Plantation Original Dark,
rhum blanc Plantation 3 Stars,
liqueur de passion, liqueur de
gingembre, jus de citron vert, jus
d'orange, bitter de cardamome et
cordial de kiwi, vanille.



A la fraîche

Cocktail végétal, frais et floral
Gin Citadelle, liqueur de fleur de
sureau sauvage, jus de citron bio,
concombre pressé et menthe



Le Velours

Cocktail profond, fruité et acidulé
Vodka française bio, crème de mûre,
crème de cassis, jus de citron bio,
cordial de verveine.

Mocktails, sans alcool

Le verre 12 cl 7,50 €



La pépite

Mocktail doux, fruité et gourmand
Pomme, poire, thé vert, verveine et
fleur de sureau



Le joli cœur

Mocktail fruité, intense et frais
Framboises, cassis, poivre de Timut,
thé noir



Le flambeur

Mocktail acidulé, épicé et piquant
Fleur d'hibiscus, épices, gingembre
et piment

Bière artisanale du vevin

Blanche, blonde, ambrée	5,90 €
IPA (Indian Pale Ale) 33 cl	6,90 €

Bière artisanale Toussaint

Blonde Bio Lucienne 33 cl	6,90 €
IPA ou La Triple 33 cl	7,20 €

Cidre brut

Verre 20 cl	4,90 €
Bouteille 75 cl	14,50 €

Vins

Prosecco pétillant	
Verre 12 cl	7,90 €
Bouteille 75 cl	29,00 €
Kir Royal prosecco 12 cl	9,10 €
Kir au Chinon blanc 12 cl	8,70 €
Rosé bio Coteaux d'Aix	
Verre 12 cl	7,50 €
Bouteille 75 cl	29,00 €
Rouge ou blanc bio	
Chinon Domaine des Béguineries	
Verre 12 cl	7,50 €
Bouteille 75 cl	29,00 €

Déjeuner

Polenta ou Bruschetta

Galette de maïs pain aux céréales toasté

Grecque 15,50 €

Tomates fraîches, concombre, féta, olives,
origan, salade

Aubergine 16,50 €

Caviar d'aubergine et aubergine rôtie, pignons
de pin, parmesan, salade

Chèvre aux fruits de saison 16,50 €

Fromage de chèvre, fruits, noix, salade

Artichaut 18,50 €

Artichauts marinés et crème d'artichaut, olives
vertes, citron, lonza (filet de porc affiné) salade

Chorizo doux 18,50 €

Fines tranches de chorizo, tomates confites,
poivrons grillés, amandes, mozzarella, salade



Sans gluten



Végétarien

En cas d'allergie, demandez-nous des précisions

Plancha - Salade

Mini plancha pour l'apéro 8,50 €
Mélange salé, tomates cerises, mozzarella,
olives, tapenade, baguette

Plancha de charcuteries italiennes 19,50 €
artisanales : speck, lonza, coppa, baguette,
beurre, cornichons et pickles

Plancha végétarienne 17,50 €
Assortiment de légumes de saison,
tapenades, fromage, baguette, beurre

Plancha mixte 18,50 €
Charcuteries Italiennes et assortiment de
légumes frais et marinés, tapenade,
baguette, beurre, cornichons

Grande salade complète 15,50 €
selon le marché, légumes frais, légumineuses

Pour les petits enfants

Pâtes au pesto rosso et fromage râpé
ou une mini bruschetta au choix sur la carte
1 cookie ou 1/2 gâteau chocolat,
jus de pomme ou jus d'orange bio 11,80 €