



## BOISSONS FRAÎCHES

Evian, Badoit 50 cl	3,90 €
Sirap à l'eau Water with syrup	2,50 €
Coca-Cola, Orangina, Ice Tea	3,90 €
Limonade lemonade	2,90 €
Jus Alain Millot 33 cl Fruit juice	4,90 €
abricot, pêche jaune, poire été, fraise	
apricot, yellow peach, summer pear, apple-quince	
Jus de pomme 25 cl Apple juice	3,50 €
Jus de pomme L Apple juice	9,90 €
Jus d'orange pressé 25 cl	4,50 €
Fresh squeezed orange juice	



## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50 €
Noisette Espresso with a dash of milk	2,90 €
Double espresso	3,50 €
Café crème White coffee	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato Caramel	4,50 €
Chocolat au Café Viennois	4,20 €
Chocolat chaud maison	4,20 €
Homemade hot chocolate	
Thé, infusion Dammann Tea, infusion Dammann	4,20 €



## APERITIFS ET DIGESTIFS

Kir White wine with liqueur	6,00 €
Kir breton Cider with liqueur	5,00 €
Kir royal Champagne with liqueur	7,00 €
Ricard 5 cl	5,00 €
Whisky 5 cl	8,00 €
Calvados, Grand Marnier 5 cl	7,00 €
Pommeau de Bretagne 5 cl Breton alcool	6,00 €

Alcool dangereux pour la santé à consommer avec modération



## CIDRES

Parmi un grand nombre de producteurs, nous avons sélectionné ceux qui selon nous, sont les gardiens de la tradition tout en faisant dans l'exception.

Jus de pomme pétillant Sparkling apple juice	Verre 20cl 3,50 €	Pichet 50cl 7,50 €	75cl 13,00 €
--	-------------------	--------------------	--------------

### Cidres d'exception Exceptional ciders

Zathinot 75 cl	26,00 €
Cidre rosé 75 cl	13,00 €

### Cidres traditionnels Traditional ciders

Cidre artisanal de Lefebvre 33 cl	Verre 25cl 3,50 €	Pichet 50cl 7,50 €	75cl 10,90 €
Cidre IGP			
Château de Lézergué, fruité			16,00 €
Cidre fermier Henriot			14,00 €

### Pressions On tap

Cidre	25cl 4,50 €	50cl 8,00 €
Bière LA PARISIENNE	4,50 €	8,00 €

### Bouteilles Bottles

Cidre Lefevre 33 cl	4,50 €
Cidre Kermé 25 cl	4,50 €
Bière sans gluten 33 cl	4,50 €
Bière 33 cl	4,50 €



## VINS

### ROUGES Red Wines

Gamay Cabernet	Verre 15cl 4,00 €	Pichet 50cl 13,00 €	75cl 19,00 €
Domaine des Grandes Espérances 2015			
Pinot Noir	6,00 €	19,00 €	29,00 €
La Naine Rouge 2013			

### BLANCS White Wines

Sauvignon	Verre 15cl 4,00 €	Pichet 50cl 13,00 €	75cl 19,00 €
La Petite Perrière 2015			
Chenin	6,00 €	19,00 €	29,00 €
L'Effet Papillon Savennières 2014			

### ROSÉS Rosé Wines

Côtes de Provence 2015	Verre 15cl 4,00 €	Pichet 50cl 13,00 €	75cl 19,00 €
------------------------	-------------------	---------------------	--------------

### CHAMPAGNE Brut N. M.

45,00 €
---------

**GÔÛTER** de 15h à 18h  
Teatime from 3pm to 6pm



## GAUFRES

## GAUFRES OU PANCAKES TRADITION

Waffles or Pancakes  
Nature, chocolat, caramel, Nutella, sirop d'érable, confiture, miel  
Natural, chocolate, caramel, Nutella, maple syrup, jam, honey



## PANCAKES

6,00 €

## GAUFRES OU PANCAKES D'EXCEPTION

Waffles or Pancakes

8,00 €

GWENDOLINE Chocolat, noisettes grillées, chantilly	Chocolate, grilled hazelnuts, chantilly
GINETTE Caramel, noisettes grillées, chantilly	Caramel, grilled hazelnuts, chantilly
GHISLAINE Confiture d'abricot, noisettes grillées, chantilly	Apricot jam, grilled hazelnuts, chantilly
GWENAËLLE Fruits frais de saison, chantilly	Fresh seasonal fruit, chantilly



## MILKSHAKES GLACES ET SORBETS

artisanaux  
Milkshakes, ice creams and sorbets



## MILKSHAKES au choix make your choice 5,50 €

Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, caramel
Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, pistachio, caramel

CHOCOLAT LIÉGEOIS	Glace chocolat, chantilly, chocolat maison	7,50 €
	Chocolate ice cream, homemade chantilly and chocolate sauce	

CAFÉ LIÉGEOIS	Glace café, chantilly, chocolat maison	7,50 €
	Coffee ice cream, homemade chantilly and chocolate sauce	

Coupe 2 BOULES	Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise	6,00 €
	2 Scoops of your choice: vanilla, chocolate, coffee, caramel, pistachio, strawberry	

Prix nets en euros, service inclus. Nous n'acceptons pas les chèques.  
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos plats peuvent contenir des allergènes.  
Net prices in euros, service included. We don't accept cheques. Alcohol is dangerous for health, please consume in moderation.  
Please inform us if you have food allergies, we will be happy to guide your selection.

# L'atelier

## ARTISAN CRÊPIER

## GALETTES D'EXCEPTION

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte.  
All our galettes are come with a side salad

MARCEL	Saumon fumé, épinards frais, crème fraîche, citron Smoked Salmon, Fresh Spinach, Crème Fraîche, Lemon	11,50 € F
ALPHONSE	Saumon fumé, pomme de terre, chèvre frais, citron, ciboulette Smoked Salmon, Potatoes, fresh goat cheese, Lemon, Chives	11,50 €
GÉRARD	Saumon fumé, concombre, crème fraîche, citron, ciboulette Smoked Salmon, Cucumber, Crème Fraîche, Lemon, Chives	11,50 € F
RAYMOND	Œuf plein air, jambon au torchon*, emmental, champignons Free range egg, cooked Ham*, emmental cheese, mushrooms	10,00 €
ÉMILE	Œuf plein air, jambon au torchon*, emmental, confit de tomate Free range egg, cooked Ham*, emmental cheese, tomato confit	10,50 €
EUGÈNE	Andouille de Guéméné, oignons confits, emmental, crème moutarde Andouille de Guéméné, onion confit, emmental cheese, mustard cream sauce	10,50 €
GUSTAVE	Œuf plein air, steak haché, emmental, confit de tomate, crème fraîche Free range egg, ground beef, emmental cheese, tomato confit, cream fraîche	11,50 €
JACQUES	Emmental, thon, confit de tomate, olive noir Emmental cheese, cooked tuna, tomato confit, black olive	10,50 €
FÉLIX	Saucisse fumée, Morbier, pomme de terre, crème moutardée Smoked sausage, Morbier cheese, potatoes, mustard cream sauce	11,00 €
HUBERT	Poulet au curry, emmental, champignons, œuf plein air Chicken curry, emmental cheese, mushrooms, free range egg	11,00 €
JEAN	Épinards frais, bacon, bûche de chèvre, crème fraîche Fresh spinach, bacon, fresh goat cheese, crème fraîche	10,50 €
AUGUSTE	Œuf plein air, emmental, confit de tomate, champignons Free range egg, emmental cheese, tomato confit, mushrooms	9,50 € V
RENÉ	Œuf plein air, emmental, piperade, jambon cru Free range egg, emmental cheese, piperade, smoked ham	10,50 €
PAUL	Gorgonzola, pomme de terre, jambon cru, crème fraîche, cerneaux de noix Gorgonzola cheese, potatoes, smoked ham, crème fraîche, walnut kernel	11,50 €
FERDINAND	Emmental, bûche de chèvre, fromage à roquette, gorgonzola Emmental cheese, fresh goat cheese, rocket cheese, gorgonzola cheese	11,00 € V
HENRI	Fromage à roquette, jambon cru, pomme de terre, oignons confits, crème fraîche Rocket cheese, smoked ham, potatoes, onion confit, crème fraîche	11,50 €
MAURICE	Morbier, jambon au torchon*, pomme de terre, crème fraîche Morbier cheese, cooked ham*, potatoes, crème fraîche	11,50 €
ROBERT	Mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, pesto Mozzarella di bufala, cherry tomatoes, arugula, pesto sauce	11,50 € FV
LÉONCE	Mozzarella di bufala, jambon cru, confit de tomate, pesto Mozzarella di bufala, smoked ham, tomato confit, pesto sauce	11,50 €

Fait maison **Homemade** V : végétarien F : galette fraîcheur + : ou Jambon de dinde Halal Sans gluten **gluten free**

## GALETTES TRADITION



8,90 €

Œuf plein air, jambon au torchon\*, emmental. Free range egg, cooked ham\*, emmental cheese  
Bacon, œuf plein air, emmental. Bacon, free range egg, emmental cheese  
Champignons, jambon au torchon\*, emmental. Mushrooms, cooked ham\*, emmental cheese  
Andouille de Guéméné, œuf plein air, emmental. Andouille de Guéméné, free range egg, emmental  
Œuf plein air, piperade, emmental. Free range egg, piperade, emmental cheese  
Emmental, œuf plein air, champignons. Emmental cheese, free range egg, mushrooms

2 ingrédients 2 ingredients 7,90 €

## GARGANTUA

Pomme de terre, reblochon, raclette, jambon au torchon\*, jambon cru, oignons confits, crème fraîche  
Potatoes, reblochon, raclette, cooked ham\*, smoked ham, onion confit, cream fraîche

14,50 €

## MILLES CRÊPES SALEES de L'Atelier

Pâte à crêpe, steak haché, confit de tomate, oignons confits, mozzarella di bufala, emmental  
Groul beef, emmental cheese, tomato confit, onion confit, mozzarella di bufala

14,50 €

## FORMULES DÉJEUNER

11h30 à 14h30



### Envie d'Exception

Une galette d'Exception  
+ Une crêpe d'Exception  
+ Un verre de cidre L'Atelier  
ou de jus de pomme

18,90 €

### Envie de Tradition

Une galette Tradition  
+ Une crêpe Tradition  
+ Un verre de cidre L'Atelier  
ou de jus de pomme

13,90 €

### Envie des Enfant

(Jusqu'à 8 ans)

Une mini-galette Complète  
+ Une crêpe Tradition  
+ Un verre de jus de pomme  
ou de sirop à l'eau

9,90 €

## NOS SALADES Our Salads



Salade verte 2,50 €  
Green Salad

ITALIENNE	Roquette, jambon cru, tomates cerises, mozzarella di bufala, huile d'olive, balsamique Arugula, smoked ham, cherry tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil, balsamic vinegar	12,50 €
PARISIENNE	Salade, œuf dur, jambon au torchon*, maïs, champignons, radis, vinaigrette Green salad, hard boiled egg, cooked ham*, corn, mushrooms, radish, vinaigrette	12,50 €
NORVÉGIENNE	Salade, saumon, concombre, tomates cerises, ciboulette, crème fraîche, citron Green salad, smoked salmon, cucumber, cherry tomatoes, chives, crème fraîche, lemon	12,50 €
VENITIENNE	Pousse épinard, poulet, tomates cerises, croûtons, parmesan, pesto Fresh spinach, chicken, cherry tomatoes, croutons, parmesan, pesto sauce	12,50 €

V : végétarien + : ou Jambon de dinde Halal

## CRÊPES D'EXCEPTION



Chocolat « maison »  
Homemade Chocolate

Caramel beurre  
salé « maison »  
Homemade Butter  
Salted Caramel

Nutella

Mascarpone

Les crêpes glacées  
Frozen Crepes

Les crêpes flambées

HENRIETTE	Chocolat, amandes, chantilly maison Chocolate, almonds, homemade chantilly	8,00 €
ALBERTINE	Chocolat, banane fraîche, noix de coco, chantilly maison Chocolate, fresh banana, coconut, homemade chantilly	8,50 €
MICHELINE	Chocolat, fruits rouges, chantilly maison Chocolate, fresh mixed dried fruits, homemade chantilly	9,00 €
MADELEINE	Caramel, noisettes grillées, chantilly maison Butter salted caramel, grilled hazelnuts, homemade chantilly	8,00 €
YVETTE	Caramel, pommes caramélisées, chantilly maison Butter salted caramel, caramelized apples, homemade chantilly	8,50 €
GINETTE	Nutella, noisettes grillées, chantilly maison Nutella, grilled hazelnuts, homemade chantilly	8,00 €
GERMAINE	Nutella, banane fraîche, noix de coco Nutella, fresh bananas, coconut	8,50 €
BABETTE	Fruits rouges, mascarpone, noisettes grillées Fresh mixed dried fruits, mascarpone, grilled hazelnuts	8,50 €
BERNADETTE	Mascarpone, spéculoos, chocolat Mascarpone, speculoos, chocolate	8,50 €
LUCIENNE	Chocolat, glace vanille, noisettes grillées Chocolate, vanilla ice cream, grilled hazelnuts	8,00 €
GEORGETTE	Crème de marron, glace vanille, noisettes grillées, chantilly maison Chestnut cream, vanilla ice cream, grilled hazelnuts, homemade chantilly	9,00 €
ANTOINETTE	Glace vanille, confiture d'abricot, amandes Vanilla ice cream, apricot jam, almonds	8,00 €
SUZANNE	Beurre, sucre, Rhum ou Grand Marnier ou Calvados Butter, sugar, Rum or Grand-Marnier or Calvados	7,00 €
APOLLINE	Confiture d'abricot, Grand Marnier Grand-Marnier, apricot jam	8,00 €
JANINE	Rhum, banane fraîche, noix de coco Rhum, fresh bananas, coconut	8,50 €
PAULETTE	Calvados, pommes caramélisées, noisettes grillées Calvados, caramelized apples, grilled hazelnuts	9,00 €

## CRÊPES TRADITION



	Standard	Mini	Maxi
Beurre, sucre Butter, sugar	4,20 €	3,00 €	6,50 €
Beurre, sucre et jus de citron Butter, sugar & lemon juice	4,50 €	3,20 €	6,90 €
Chocolat maison Homemade chocolate	5,50 €	3,90 €	7,50 €
Caramel beurre salé maison Homemade butter salted caramel	5,50 €	3,90 €	7,50 €
Nutella Nutella	5,50 €	3,90 €	7,50 €
Confiture (fraise, framboise, myrtille, abricot) Jam (strawberry, raspberry, blueberry, apricot)	5,50 €	3,90 €	7,50 €
Miel, citron ou Sirop d'érable Honey, lemon or Maple syrup	5,50 €	3,90 €	7,50 €
Compote de pomme ou Crème de marron Apple sauce or Chestnut cream	5,50 €	3,90 €	7,50 €