

LADH#3

LES PLATS

HACHÉ DES HALLES À LA TOMME DE VACHE VENDEENNE	11,90
100% pur <u>boeuf</u>	
PIÈCE DE BŒUF environ 200g	14,90
✳️ FILET DE POULET GRILLÉ	11,50
SAUCE AU CHOIX : Poivre, Tartare, Gorgonzola, Atelier, Barbecue, Spicy En supplément pour les Burgers : 1,50	
PULLED PORK	13,40
frites maison gratinées au cheddar (épaule de porc Label Rouge, confite)	
BURGER CHEDDAR	12,70
pain artisanal, haché 100% pur boeuf, double cheddar, sauce Atelier, pulpe de tomates confites, <u>salade</u>	
BURGER VENDEEN	14,90
pain artisanal, haché 100% pur boeuf, tomme de vache, jambon cru de Vendée, sauce tartare, oignons confits, pulpe de tomates confites, <u>salade</u>	
BURGER ITALIEN	14,90
pain artisanal, haché 100% pur boeuf, oignons confits, mozzarella, parmesan, coppa, sauce Atelier, pulpe de tomates confites, <u>salade</u>	
✳️ TAGLIATELLES CARBONARA	11,50
TAGLIATELLES 4 SAISONS (légumes selon arrivage) ✓	12,40
ASSIETTE DE FRITES MAISON ✓	4,00
LES VIANDES ET BURGERS SONT SERVIS AVEC <u>FRITES MAISON</u> OU LÉGUMES DU MOMENT ET <u>SALADE</u> . BŒUF ET POULET, NÉS, ÉLEVÉS ET ABATTUS EN VENDEE.	

LES PIZZAS

✳️ MARGARITA ✓	9,20
sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
✳️ RÉGINA	10,20
sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit	
✳️ 4 FROMAGES ✓	10,90
sauce tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, chèvre	
✳️ NAPOLI	10,90
sauce tomate, mozzarella, anchois, caprons, olives noires	
ORIENTALE	10,90
sauce tomate, mozzarella, oignons confits, poulet, merguez	
FERMIÈRE	11,20
sauce tomate, mozzarella, oignons confits, lardons, œuf, crème fraîche	
SOUFFLÉE	11,20
sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit, œuf	
GIULIO	11,50
sauce tomate, mozzarella, champignons frais, chèvre, poulet, olives noires	
VÉGÉTARIENNE ✓	11,50
sauce tomate, mozzarella, champignons frais, légumes selon arrivage, tomates confites, copeaux de parmigiano reggiano	
CARBO	11,80
crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons confits, œuf	
SALMONE	12,00
crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron	
REBLOCH'	12,20
crème fraîche, mozzarella, oignons confits, pomme de terre, reblochon, lardons	
LOLA	12,40
sauce tomate, mozzarella, lardons, chèvre, miel de Vendée	
ATELIER	13,20
sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Vendée, mozzarella di bufala, roquette, olives noires	
CAPRICE	13,20
crème fraîche, mozzarella, champignons frais, coppa, copeaux de parmigiano reggiano, roquette, olives noires	

A PARTAGER, OU PAS !

PIZZA ROLL	12,90
jambon cuit, mozzarella, accompagnée de <u>salade</u>	
PIZZA ROLL SALMONE	13,50
Crème fraîche, mozzarella, champignons frais, saumon fumé, accompagnée de <u>salade</u>	
PLANCHE DE COCHONAILLE	9,90
jambon cru de Vendée, saucisson sec label rouge, rillons, coppa	
PLANCHE DE L'ATELIER	15,00
jambon cru de Vendée, saucisson sec label rouge, rillons, coppa, foccacia du moment	
SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT	
Crème fraîche, œuf, jambon cuit, anchois, champignons frais, tomates confites, olives noires, oignons confits, lardons, caprons, chèvre, basilic frais, merguez, reblochon,	1,50
Saumon fumé, jambon cru de Vendée, Coppa, poulet, mozzarella di bufala	3,50

LES DESSERTS

TIRAMISU	6,00
PROFITEROLES CHOCOLAT OU CARAMEL OU MIXTE	7,90
✳️ FAISSELLE POMME-POIRE CARAMEL	5,50
BRIOCHE PERDUE	6,90
brioche artisanale, glace vanille, sauce chocolat	
CRUMBLE POMME/POIRE CARAMÉLISÉES	6,50
CAFÉ GOURMAND	6,90
THÉ GOURMAND	7,60
IRISH COFFEE	7,10

LES GLACES



MAÎTRE ARTISAN

Produits élaborés et fabriqués par un fournisseur indépendant détenteur du titre de Maître Artisan Glacier.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS OU COULIS DE CAFÉ	6,90
1b Vanille, 2b Café ou Chocolat, chocolat chaud, chantilly	
DAME BLANCHE	6,90
3b Vanille, chocolat chaud, chantilly	
DAME CARAMEL	6,90
1b vanille, 2b caramel, coulis de caramel, beurre salé, chantilly	
COCONUT	7,70
2b noix de coco, 1b chocolat, chocolat chaud, coco râpée, chantilly	
CHOUCHOU	8,00
1b caramel, 1b cacahuète, 1b vanille, coulis de caramel beurre salé, chouchous, chantilly	
COLONEL	7,80
3b citron vert, Vodka	
AFTER EIGHT	8,00
1b chocolat, 2b menthe chocolat, Mentilla (Vrignaud), chocolat chaud, chantilly	
DÉLICE CARAMEL	8,00
1b cacahuète, 2b noisette, Délice Caramel (Vrignaud), chantilly, coulis de caramel, beurre salé	
✳️ COUPE 1 BOULE	2,40
✳️ COUPE 2 BOULES	4,60
COUPE 3 BOULES	6,60

Les Glaces : cacahuète, café 100% arabica, caramel beurre salé au sel de Guérande, chocolat Valrhona, menthe chocolat, noisette, noix de coco, pistache de Sicile, vanille bourbon, rhum raisins (St James).

Les sorbets : citron vert, fraise Sengana, framboise, passion de Madagascar, pêche de vigne des côteaux du Lyonnais.

LES CRÊPES

✳️ SUCRE	3,20
✳️ BEURRE SUCRE OU CITRON SUCRE	3,50
✳️ CARAMEL BEURRE SALÉ OU MIEL DE VENDEE	4,30
✳️ NUTELLA OU CHOCOLAT	4,30
SUPPLÉMENTS	
chantilly maison 1,00 boule de glace	2,20

FORMULES DU MIDI

du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	13,90
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	17,90
Café ou Thé gourmand : supplément 1€	
Choix parmi les ✳️ sur l'ardoise ou sur la carte.	

SALADES ETC...

	petite	grande
CAMPAGNARDE	8,50	14,10
salade, radis, rillons, croutons, lardons, toasts de chèvre chaud, pommes de terre sautées, œuf mollet		
CÉSAR	8,70	13,90
salade, radis, poulet, parmesan, croutons, œuf mollet, pesto, sauce César		
✳️ CHÈVRE	7,20	12,70
salade, radis, lardons, toasts de chèvre chaud, carotte, betterave		
BUDDHA BOWL ✓		13,40
Quinoa, carotte, radis, chou rouge, betterave, guacamole, mélange de graines, fruits secs, coriandre		
✳️ L'ŒUF CARBO	7,20	12,70
mouseline de butternut, crème carbonara, œuf mollet, lard séché		
SALADE VERTE ✓	3,00	
✳️ FOCCACIA DU MOMENT (voir ardoise)	6,90	12,90

MENU ENFANT **7,90** Jusqu'à 12 ans

PIZZA BAMBINO
tomate, jambon, mozzarella
OU HACHÉ DE BŒUF
frites ou légumes selon arrivage
OU TAGLIATELLES CARBONARA
GLACE 1 BOULE
OU P'TIT CRUMBLE
OU CRÊPE AU SUCRE

C'EST À SAVOIR **BON**

TOUS LES PRODUITS SOULIGNÉS SONT D'ORIGINE VENDEENNE

Notre pâte à pizza est faite maison, tous les jours, grâce à une recette traditionnelle napolitaine. Nous utilisons des farines Italiennes de force (W 390) pour vous proposer une pâte avec 48H de maturation minimum.

✳️ Plât disponible avec la formule du midi

✓ Plât végétarien