

## FORMULES DU MIDI

du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT*	14,30
ENTRÉE/PLAT/DESSERT*	18,30
Café ou Thé gourmand : supplément 1€	
*Choix parmi les  sur l'ardoise ou sur la carte.	

## SALADES ETC...

	petite	grande
<b>CHÈVRE CHAUD</b>	7,20	12,70
Salade, crudités, lardons, toasts de chèvre chaud		
<b>CÉSAR</b>	8,70	13,90
Salade, crudités, poulet mariné, parmesan, croutons, œuf parfait, pesto, sauce César		
<b>LA VITAMINÉE</b> ✓	13,40	
Salade, quinoa, légumes du moment, mousseline de patate douce, crudités, mélange de graines et fruits secs		
<b>CRUMBLE CHAUD</b> ✓	7,20	12,70
Mousseline de patate douce, crumble au parmesan		
<b>BOLLA VENDÉENNE</b>	13,50	
Bulle de pizza, salade, crudités, jambon cru de Vendée, rillon, tomme de Vendée		
<b>SALADE VERTE</b> ✓	3,00	
<b>FOCCACIA DU MOMENT</b> (voir ardoise)	6,90	12,90

## MENU ENFANT 8,90

jusqu'à 12 ans

- PIZZA BAMBINO  
tomate, jambon, mozzarella
- OU HACHÉ DE BŒUF frites
- OU PARMENTIER DE POISSON
- GLACE 1 BOULE
- OU SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES
- OU CRÊPE AU SUCRE

## LES DESSERTS

<b>FAISSELLE</b> confiture du moment	5,50
<b>MILLET AU LAIT DE VENDÉE</b>	5,80
À la Vanille, coulis de fruits rouges	
<b>SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES</b>	6,00
Rocher et chantilly coco	
<b>MOKAMOK</b> comme un Moka	6,20
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,50
Glace vanille	
<b>BABA AU RHUM</b> chantilly	6,90
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	6,90
<b>THÉ GOURMAND</b>	7,60
<b>IRISH COFFEE</b>	7,10

## A PARTAGER, OU PAS !

<b>PLANCHE DE COCHONAILLE</b> jambon cru de Vendée, saucisson sec, rillons, coppa	9,90
<b>PLANCHE MIXTE</b> jambon cru de Vendée, saucisson sec, rillons, coppa, tomme de Vendée, chèvre de Vendée, gorgonzola, reblochon	14,50

## LES BURGERS

SERVIS AVEC  
FRITES  
MAISON !

<b>BURGER CHEDDAR</b> Pain artisanal, haché 100% pur bœuf, cheddar, sauce Atelier, tomate confite, salade	12,70
<b>BURGER VEGGIE</b> ✓ Pain artisanal, quinoa, légumes du moment, oignons confits, pickels, sauce chimichurri, tomate confite, salade	13,50
<b>BURGER ITALIEN</b> Pain artisanal, haché 100% pur bœuf, oignons confits, mozzarella, parmesan, coppa, sauce atelier, tomate confite, salade	14,90
<b>BURGER VENDÉEN</b> Pain artisanal, haché 100% pur bœuf, tomme de Vendée, jambon cru de Vendée, sauce tartare, oignons confits, tomate confite, salade	14,90
<b>BURGER RED PORK SPICY PEPPER</b> Pain artisanal, effiloché de porc Label rouge, sauce spicy, oignons confits, cheddar, poivron, pickles d'oignons rouges, lard grillé, tomate confite, salade	14,90
<b>B4</b> Pain artisanal, haché des halles, jambon cru de Vendée, tomme de Vendée, écrasée de mogettes tomate, oignons confits à la bière, sauce B4, tomate confite, salade, 500G DE GOURMANDISE !	17,90

« toute modification apportée à un plat et sa garniture entrainera un supplément de 1€ »

**C'EST BON À SAVOIR**

**TOUS LES PRODUITS SOULIGNÉS SONT D'ORIGINE VENDÉENNE.**

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.

**BŒUF ET POULET, NÉS, ÉLEVÉS ET ABATTUS EN VENDÉE.**

Plat disponible avec les formules du midi Plat végétarien

## LES GLACES MAÎTRE ARTISAN

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

<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 6,90 1b Vanille, 2b Café ou Chocolat, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly	<b>COLONEL</b> 7,90 3b citron vert, Vodka
<b>DAME BLANCHE</b> 6,90 3b Vanille, chocolat chaud, chantilly	<b>AFTER EIGHT</b> 7,90 1b chocolat, 2b menthe chocolat, Mentilla (Vrignaud), chocolat chaud, chantilly
<b>DAME CARAMEL</b> 6,90 1b vanille, 2b caramel, coulis caramel, chantilly	<b>COUPE 1 BOULE</b> 2,40
<b>CARAÏBES</b> 6,90 1b coco, 1b ananas, 1b passion, chantilly coco, punch sans alcool. Punch avec alcool supplément 1€	<b>COUPE 2 BOULES</b> 4,60
	<b>COUPE 3 BOULES</b> 6,60

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

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

## LES PLATS

<b>FILET DE POULET GRILLÉ</b> mariné aux épices, frites maison	11,90
<b>HACHÉ DES HALLES À LA TOMME DE VENDÉE</b> 100% pur bœuf, environ 200g, frites maison	12,20
<b>SAUCE AU CHOIX</b> : poivre, tartare, atelier, barbecue, parmesan	
<b>PIÈCE DE BŒUF ESCALOPÉE</b> environ 200g, gratinée au beurre de l'atelier, frites maison	16,90
<b>POISSON</b> « RETOUR DU MARCHÉ » légumes du moment	14,90
<b>ASSIETTE DE FRITES MAISON</b> ✓	4,00

## LES PIZZAS

<b>1/2 PIZZA AU CHOIX + SALADE</b>	10,00
<b>MARGARITA</b> ✓ sauce tomate, mozzarella, basilic frais	9,20
<b>RÉGINA</b> sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit	10,20
<b>4 FROMAGES</b> ✓ sauce tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, chèvre	10,90
<b>NAPOLI</b> sauce tomate, mozzarella, anchois, caprons, olives noires	10,90
<b>FERMIÈRE</b> sauce tomate, mozzarella, oignons confits, lardons, œuf, crème fraîche	11,20
<b>SOUFFLÉE</b> sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit, œuf, servie avec salade	11,20
<b>VÉGÉTARIENNE</b> ✓ sauce tomate, mozzarella, champignons frais, légumes selon arrivage, tomate confite, copeaux de parmigiano reggiano	11,50
<b>GIULIO</b> sauce tomate, mozzarella, champignons frais, chèvre (le Bocain), poulet mariné, olives noires	11,80
<b>ORIENTALE</b> sauce tomate, mozzarella, oignons confits, poulet mariné aux épices, merguez	11,80
<b>AMÉRICAINNE</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons confits, Viande de Bœuf hachée, cheddar, sauce barbecue	12,00
<b>SALMONE</b> crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron	12,00
<b>REBLOCH'</b> crème fraîche, mozzarella, oignons confits, pomme de terre, reblochon, lardons	12,20
<b>LOLA</b> sauce tomate, mozzarella, lardons, chèvre (le Bocain), miel de Vendée	12,40
<b>ATELIER</b> sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Vendée, mozzarella di bufala, roquette, olives noires	13,20
<b>CAPRICE</b> crème fraîche, mozzarella, champignons frais, coppa, copeaux de parmigiano reggiano, roquette, olives noires	13,20
<b>SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT</b>	1,50
Crème fraîche, œuf, jambon cuit, anchois, champignons frais, tomate confite, olives noires, oignons confits, lardons, caprons, chèvre (le Bocain), basilic frais, merguez, reblochon, cheddar,	
<b>SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT</b>	3,50
Saumon fumé, jambon cru de Vendée, coppa, poulet mariné, viande de Bœuf hachée, mozzarella di bufala	

WWW.LATELIERDESHALLES.FR

f o g o o

## LES CRÊPES

<b>SUCRE</b>	3,20	<b>CARAMEL, OU MIEL, OU NUTELLA, OU CHOCOLAT, OU CONFITURE DU MOMENT,</b>	4,50
<b>BEURRE SUCRE OU CITRON SUCRE</b>	3,50	<b>SUPPLÉMENTS</b> chantilly maison 1,00 boule de glace	2,20