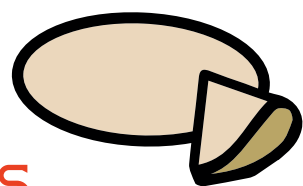


CRÊPES



LES CLASSIQUES

106 SUCRE	4.90
107 BEURRE SALÉ	5.90
108 CITRON FRAIS	5.90
109 MIEL	5.90
110 CONFITURE FRAISE OU ABRICOT	5.90
111 CHOCOLAT NOIR MAISON	6.90
112 NUTELLA	6.90
113 CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	6.90
114 CRÈME DE MARRON	6.90

LES GOURMANDES

115 LA MERINGUE	9.90
Caramel beurre salé, chantilly, Meringue, Glace vanille	
117 NUTELLA BANANE	9.90
Banane, glace vanille & Nutella	
119 MOUSSE NUTELLA	9.90
Mousseline au Nutella du chef, crème anglaise, glace vanille, Nutella	
130 TATIN	9.90
Quartiers de pommes caramélisées maison, glace vanille, crème fraîche & caramel au beurre salé du chef	

LES SUPRÊMES

120 KINDER	11.90
Crème au Kinder, glace vanille, chantilly, Kinder Shokobon	
123 EXTRÊME	11.90
Banane, glace chocolat, glace vanille, chantilly, Nutella ou chocolat noir maison, amandes grillées	
124 LA BOUNTY	11.90
Glace coco, chocolat chaud, Bounty, coco râpée, chantilly	
125 NORMANDE	11.90
Quartiers de pomme caramélisée maison, glace vanille, glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé du chef & chantilly, amandes grillées	
126 DIABOLIQUE	11.90
Mousseline au Nutella du chef, glace vanille, roses des sables au Nutella, Smarties, chantilly	
127 PROFITEROLE DE CRÊPES	11.90
3 crêpes aumônières glace vanille, chocolat noir maison, chantilly, amandes grillées	
127 CITRON MERINGUÉ	11.90
citron meringué, crème aux citrons du chef, éclats de meringue, coulis fruits rouge	



150 BLANCHE	7.90
Sucre glace et chantilly	
151 SI BONNE	7.90
Nutella ou chocolat chaud ou caramel beurre salé	

CAFÉ GOURMAND 8.90
3 Douceurs maison + café, déca, chocolat chaud ou thé

DESSERTS BRASSERIE

TIRAMISU	8.90
CRÈME BRÛLÉE	8.90
MOUSSE CHOCOLAT	8.90

FAIT
MAISON



SORBET Citron fondant

CRÈMES GLACÉES

Caramel beurre salé / Banane / Café pur arabica / Pistache / Chocolat et ses morceaux / Noix de coco / Vanille intense / Rhum Raisin / Fraise intense / Carnaval

. COUPE 1 BOULE	4.30
. COUPE 2 BOULES	5.90
. COUPE 3 BOULES	7.20

LES TRADITIONNELLES

DÉLICE	8.50
2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, éclats de meringue	
DAME BLANCHE	8.90
2 boules de glace vanille, chocolat chaud ou Nutella, chantilly	
ARDÉCHOISE	9.90
2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly, caramel au beurre salé, amandes grillées	

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU 1 BOULE 2.00

LES CRÉATIONS 3 BOULES

LA COCO	11.90
Glace vanille / coco, Bounty, chocolat noir, coco rapée, chantilly et amandes grillées	
BANANA SPLIT	11.90
Sorbet fraise, glaces vanille & chocolat, chocolat chaud ou Nutella, banane, chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	11.90
2 boules café, 1 boule vanille, Café froid, chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	11.90
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis Choco et chocolat froid, chantilly	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.20
NOISETTE	2.20
DOUBLE CAFÉ	4.40
DÉCA	2.20
CAFÉ CRÈME	4.20
CAFÉ VIENNOIS CAFÉ CHANTILLY	5.50
IRISH COFFEE	7.90
THÉS NATURELS VANILLE, FRUITS ROUGES, MENTHE, CITRON	4.50
INFUSIONS TILLEUL, VERVEINE, VERVEINE / MENTHE	4.50
THÉ AU LAIT	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY	5.50
CHOCOLAT CHANTILLY	5.50

DIGESTIFS

AU CHOIX 4 CL 7.00

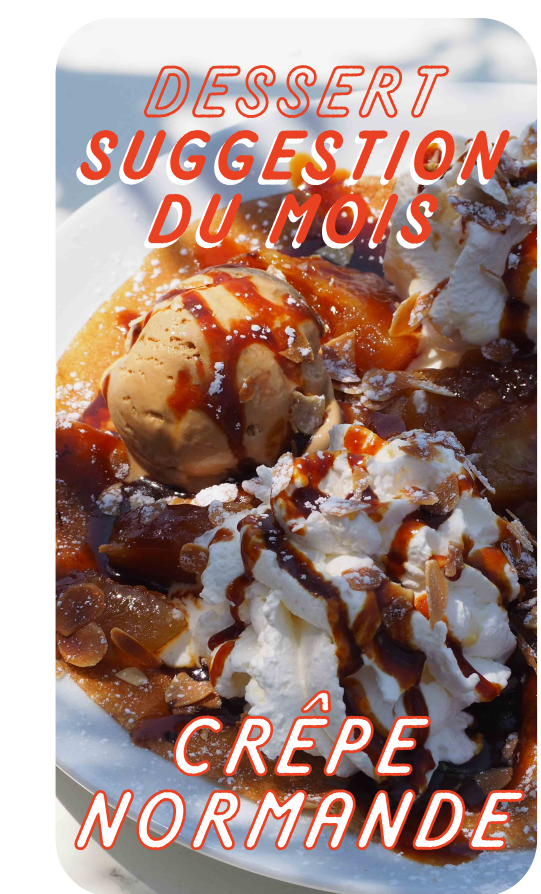


NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE DANS NOTRE BRASSERIE - NOS PLATS SONT CONFECTIONNÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS UNIQUEMENT. CHAQUE MATIN LE PRIMEUR NOUS LIVRE LES FRUITS ET LÉGUMES.

SERVICE EN CONTINUE AVIGNON LA CARTE AUTOMNE HIVER OUVERT 6/7 OUVERT

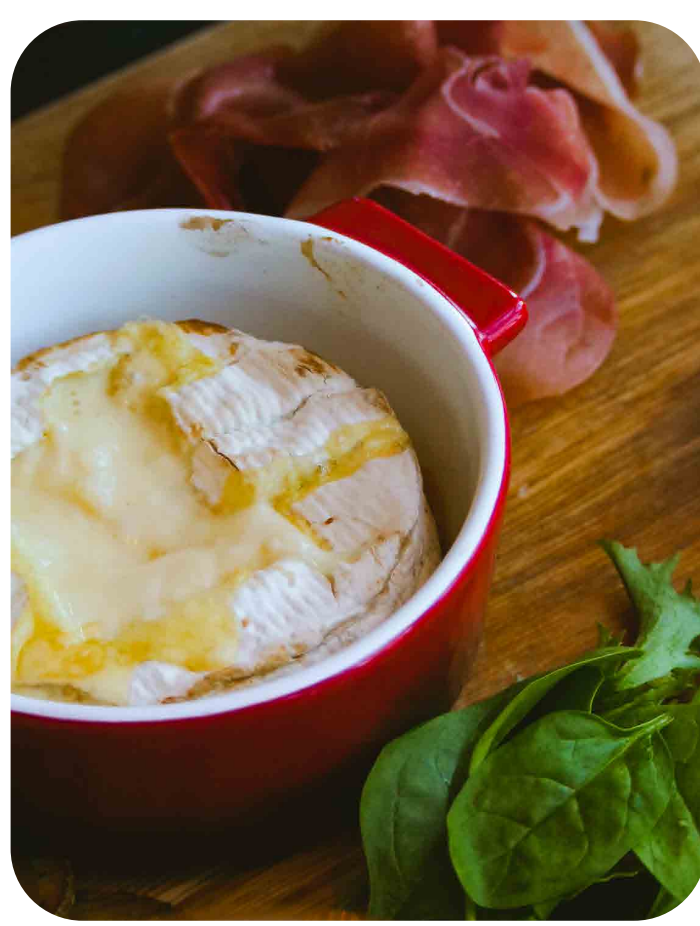


L'ATELIER BRASSERIE VOUS ANNONCE ENCORE PLEIN DE BELLES SURPRISES À VENIR. SUIVEZ-NOUS SUR NOS RESEAUX :
INSTAGRAM @latelierbrasserie_avignon
FACEBOOK @LatelierBrasserieAvignon



L'INCONTURNABLE DU MOIS CAMEMBERT AU FOUR

Toutes les saveurs de la montagne dans votre assiette! Réchauffez vous avec le camembert au four de l'Atelier, accompagné de pommes de terre salardaise, jambon, cru, jambon blanc, chorizo et cornichons. Petite surprise en plus... Vous avez la possibilité d'opter pour la version «solo» (demie-camembert) ou à partager (camembert entier).



SALADES



70 CAESAR 16.90
Poulet pané, copeaux de parmesan, oeuf dur, croûtons, tomates cerises, salade & sauce Caesar olives noires

71 LA BIQUETTE 16.90
Toast de chèvre chaud, miel et thym, aubergines grillées, fêta, lardons, noix, salade, tomates, gressins, olives

72 ASIATIQUE 16.90
Crevettes panées, gyoza de légumes, aubergines grillées, légumes grillés salade, tomates, olives noires

75 SUPRÊME 17.90
Camembert & chèvre panés, Mozzarella Buffalo, fêta, jambon cru ou saumon fumé, légumes grillés, tomates cerises & salade, gressins, olives noires

95 CAMEMBERT 24.00
L'INCONTOURNABLE DU MOIS
Demi camembert au four, pommes de terre saladaise, jambon cru, jambon blanc, chorizo, cornichons

96 CAMEMBERT À PARTAGER 30.00
Camembert entier au four, pomme de terre saladaise, jambon cru, jambon blanc, chorizo, cornichons

98 PLANCHE À PARTAGER 25.00
Planche à partager XL poulets panés, sticks de mozzarella pané, gyozas de légumes, crevettes panées, frites maison, sauce cheddar



Servis avec frites maison ou salade ou légumes grillés

47 L'ORIGINAL 17.20
Steak haché frais, cheddar fondu, guacamole, oignons rouges, tomates, salade, sauce BBQ

50 MIAMI 18.20
Steak haché frais, lard fumé, oignons confits, raclette, tomate, sauce cocktail

51 POULET 18.20
Poulet pané, avocat, Mozzarella buffalo, oignons confits, parmesan, tomate, sauce cesar

52 HAWAÏ 18.20
Steak haché frais, oeuf au plat, lard fumé, oignons confits, comté, tomates, salade, sauce BBQ



POULET 16.90

Riz vinaigré, poulet pané, chou rouge mariné, edamame au sésame, mangue, tomates cerises à l'échalote, graines de courge et de tournesol, sauce soja sucrée ou salée

SAUMON ou THON 17.90

Riz vinaigré, saumon cru, concombre, avocat, radis, graine de sésames, cebette

MENUS À TOUTE HEURE

L'ATELIER GOURMAND 27.90

1 SALADE (70,72)
ou 1 BURGER L'ORIGINAL
ou 1 POKE BOWL VEGE ou POKE BOWL POULET
+ 1 dessert au choix sur toute la carte
+ 1 boisson hors celles supérieures à 33 cl excepté eaux minérales 50 cl

L'ATELIER CREPES 25.90

Toutes les crêpes salées aux choix sur toute la carte
+ dessert au choix sur toute la carte
+ 1 boisson

L'ATELIER BAMBIN (JUSQU'À 10 ANS) 10.90

Poulet pané ou steak haché frais 100 gr frites maison
ou 1/2 galette forestière ou complète
+ 1/2 crêpe classique ou une boule glace
+ Sirop ou caprisun 20 cl

DE 11 H 45 À 14 H 30 HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

L'ATELIER MIDI 15.90

Une crêpe salée incontournable au choix ou salade caesar (70)
+ 1 crêpes classique ou glace 1 ou 2 boules au choix

L'ATELIER GRILL 21.90

Steak haché ou Steak à cheval
ou brochette de poulet nature
ou tartare de boeuf(+3€)
ou andouillette (+ 3€)
Garnitures frites ou légumes grillées ou salade
+ Boisson (Soda ou Bière pression 33 cl ou verre de vin ou bolée de cidre)
+ dessert brasserie ou 2 boules de glace



TERRE MER

Servis avec frites maison ou salade ou légumes grillés (1 accompagnement au choix)

MAGRET DE CANARD (300 G) 27.90

CÔTE DE PORC DE L'AVEYRON (350 G) 18.90

BROCHETTE DE POULET (180 G) 19.90

ANDOUILLETTE 5A 19.90

TARTARE DE BOEUF (180 G) 18.90

SUPPLÉMENT OS À MOELLE +6,00€

TARTARE DE BOEUF ITALIEN (180 G)
Parmesan, tomates séchées,
sauce pesto maison au basilic frais 19.90

ENTRECÔTE DE BOEUF (300 G) 26.90

FAUX FILET DE BOEUF GRILLÉ (200 G) 21.90

TARTARE DE SAUMON AVOCAT (CIBOULETTE. CITRON VERT) 23.90

PAVE DE SAUMON FRAIS CRÈME DE CITRON À LA CIBOULETTE 23.90



LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON 3.50

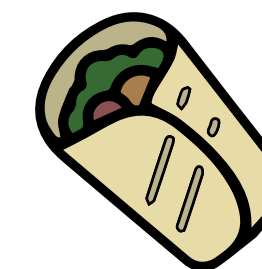
SALADE VERTE 2.00

LÉGUMES GRILLÉS 3.00
poivrons, courgettes, aubergines

OS A LA MOELLE 6.00

SAUCES MAISON 2.50
BBQ, Caesar, Poivre, Cheddar ou roquefort

WRAPS



WRAPS façon crêpe, servis avec frites maison

90 CHICKEN BACON 17.90
Poulet pané, lard fumé, cheddar, tomate, salade, sauce Caesar

91 MEXICAIN 17.90
Steak haché frais, poivrons & oignons confits du chef, guacamole, cheddar, salade



CRÊPES SALÉES

LES INCONTOURNABLES

13 COMPLÈTE 11.60
Oeuf, jambon blanc & emmental

14 CHORIZO 11.60
Chorizo, oeuf & emmental

15 FORESTIÈRE 11.60
Jambon blanc, crème aux champignons & emmental

16 PROVENÇALE 12.30
Fromage de chèvre & légumes grillés et miel

19 CARBONARA 12.30
Oeuf, emmental, lardons & crème aux champignons

20 COMPLÈTE CHÈVRE 12.30
Oeuf, jambon blanc, fromage de chèvre & emmental

LES GOURMANDES

23 CAJUN 14.90
Émincé de poulet aux épices cajun, guacamole, cheddar fondu, confit d'oignons, poivrons, avocat frais

24 SAVOYARDE 14.90
Jambon blanc, comté/beaufort, crème au vin blanc

25 RACLETTE 15.20
Pomme de terre saladaise, fromage raclette, chorizo, jambon cru, cornichon

27 HYPER COMPLÈTE 15.20
Oeuf, Comté & Beaufort, jambon blanc & jambon cru

31 SUÉDOISE 16.90
Saumon fumé, crème fraîche citron ciboulette, pomme de terre saladaise, avocat

POUR VOTRE CONFORT, L'ENCAISSEMENT SE FAIT À TABLE. Prix nets exprimés en euros. Tout supplément d'ingrédient accessoire 2,50€. Exigez un ticket pour l'addition. Nous n'acceptons plus les chèques. Le chef n'accepte aucune modification. Pour toutes allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre serveur.