

CRÊPES LES CLASSIQUES

106 SUCRE	4,90
107 BEURRE SALÉ	5,90
108 CITRON FRAIS	5,90
109 MIEL	5,90
110 CONFITURE FRAISE / ABRICOT / FIGUE	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	10,90
Caramel beurre salé, chantilly, Meringue, Glace vanille	
117 NUTELLA BANANE	10,90
Banane, glace vanille, Nutella	
119 FASCINANTE	10,90
Mousseline au Nutella du chef, crème anglaise, glace vanille, Nutella	
130 TATIN	10,90
Quartiers de pommes caramélisées maison, glace vanille crème fraîche & caramel au beurre salé du chef	

LES SUPRÊMES

120 KINDER	11,90
Crème au Kinder maison, glace vanille, chantilly, Kinder Shokobon	
123 EXTRÊME	11,90
Banane, glace fraise, 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 pommes caramélisées 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 fourrées à la glace vanille, , chocolat noir maison, chantilly, amandes grillées	
129 L'EXPLOSIVE	12,90
Glace vanille, chantilly, kitkat, lion, daim + Nutella ou chocolat	

GAUFRES

150 BLANCHE	8,90
Sucre glace, chantilly	
151 SI BONNE	8,90
Glace vanille avec au choix Nutella ou chocolat noir du chef ou caramel au beurre salé du chef	



SUIVEZ-NOUS SUR
INSTAGRAM
ET DECOUVREZ EN PLUS SUR NOTRE
CARTE ET ACTUALITÉ !



CAFÉ GOURMAND	8,90
3 Douceurs maison + café, déca	
THÉ / CHOCOLAT/ DOUBLE CAFÉ GOURMAND.....	9,90
3 Douceurs maison + double café, chocolat chaud ou thé	

DESSERTS BRASSERIE

TIRAMISU	8,90
CRÈME BRÛLÉE	8,90
MOUSSE NUTELLA	8,90

GLACES

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 / Pop corn	
COUPE 1 BOULE	4,30
COUPE 2 BOULES	5,90
COUPE 3 BOULES	7,20

LES TRADITIONNELLES

DÉLICE	9,90
2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, éclats de meringue, chantilly	
DAME BLANCHE	9,90
2 boules de glace vanille, chocolat chaud ou Nutella, chantilly	
ARDÉCHOISE	10,90
2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly, caramel au beurre salé du chef, amandes grillées	
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU 1 BOULE	2,50

LES CRÉATIONS 3 BOULES

LA COCO	11,90
2 boules coco, 1 boule vanille, Bounty, chocolat noir, coco râpée, chantilly et amandes grillées	
BANANA SPLIT	11,90
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule 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, coulis chocolat	

DIGESTIFS

AU CHOIX 4 CL.	10,00
Whisky Chivas 12 ans, Vieux rhum Clément, Armagnac, Cognac	
CLASSIQUES 4 CL.	7,00
Get 27, Limoncello, Manzana, Marie blizard, Poire Williams	

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.

NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE

DANS NOTRE RESTAURANT BRASSERIE



L'ATELIER BRASSERIE
BY PATACRÊPE
CHAQUE MATIN LE PRIMEUR
NOUS LIVRE
LES FRUITS ET LÉGUMES.

DEPUIS
2006

L'ATELIER BRASSERIE
BY PATACRÊPE
NOS PLATS SONT CONFECTIONNÉS
À PARTIR DE PRODUITS
FRAIS UNIQUEMENT.

SERVICE
EN
CONTINUE

AVIGNON

LA CARTE

HIVER
2025

OUVERT
7/7
OUVERT

MENUS À TOUTE HEURE

L'ATELIER GOURMAND 27,90

1 SALADE (70,71)
ou 1 BURGER L'ORIGINAL (47)
ou 1 POKE BOWL POULET
+ 1 dessert au choix sur toute la carte
+ Boisson (Soda 33cl ou Bière 1664 25 cl
ou verre de vin ou bolée de cidre)

L'ATELIER CRÊPES 25,90

1 crêpe salée au choix (sur toute la carte)
+ 1 crêpe sucrée au choix (sur toute la carte)
+ Boisson (Soda 33cl ou Bière 1664 25 cl
ou verre de vin ou bolée de cidre)

L'ATELIER BAMBIN 10,90

(JUSQU'À 10 ANS)

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

DE 11H45 À 14H30
HORS WEEK-ENDS & JOURS FÉRIÉS

L'ATELIER MIDI..... 15,90

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

L'ATELIER GRILL..... 21,90

Steak à cheval
ou brochette de poulet nature
ou tartare de boeuf(+3€)
+ Boisson (Soda 33cl ou Bière 1664 25 cl
ou verre de vin ou bolée de cidre)
+ dessert brasserie ou 2 boules de glace

L'ATELIER GROUPE 25,00

(À PARTIR DE 10 PERSONNES)

1 crêpe incontournable au choix
ou 1 burger original(47)
ou pinsa (80)
+ 1 dessert au choix glace 2 boules
ou dessert brasserie
+ Boisson (Soda 33cl ou Bière 1664 25 cl
ou verre de vin ou bolée de cidre)



SALADES

- 70 SALADE CAESAR** **17,20**
 Poulet pané maison, copeaux de parmesan, oeuf dur, croûtons, tomates cerises, salade & sauce caesar, olives noires
- 71 SALADE BIQUETTE** **18,20**
 Toasts de chèvre chaud, miel et thym, aubergines grillées, fêta, lardons, noix, salade, tomates, gressins, olives noires
- 75 SUPREME** **18,90**
 Camembert & chèvre panés, mozzarella buffala, fêta, jambon cru ou saumon fumée, tomates, légumes grillés, olives noires

PLANCHES

- 95 CAMEMBERT (120G)** **26,90**
 Camembert au four, pommes de terre salardaises, jambon cru, jambon blanc, chorizo, cornichons, salade verte, croûtons
 CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR (minimum 20min)
- 98 NEW YORK** **26,00**
 Poulet pané maison, sticks de mozzarella panés, gyozas de légumes, crevettes panées, frites maison, sauce cheddar du chef

PINSAS [PIZZAS]

- 80 PINSA JAMBON FROMAGE** **17,90**
 Sauce tomate maison avec ail, emmental, jambon, olives
- 81 PINSA BUFFALA** **18,50**
 Sauce tomate maison avec ail, jambon cru, mozzarella buffala, roquette, sauce pesto maison, olives noires
- 82 PINSA 3 FROMAGES** **18,90**
 Sauce tomate maison avec ail, emmental, bleu d'Auvergne «AOP», chèvre, olives noires

BURGERS

- 1 accompagnement au choix frites maison ou salade ou ratatouille du chef
- 47 L'ORIGINAL** **17,90**
 Steak haché frais, cheddar fondu, guacamole, oignons rouges, tomates, salade, sauce BBQ
- 50 MIAMI** **18,90**
 Steak haché frais, lard fumé, oignons confits, raclette, tomate, sauce cocktail
- 52 HAWAÏ** **18,90**
 Steak haché frais, oeuf au plat, lard fumé, oignons confits, comté, tomates, salade, sauce BBQ

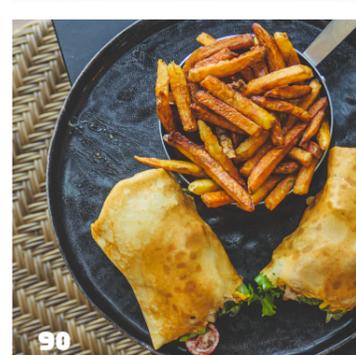
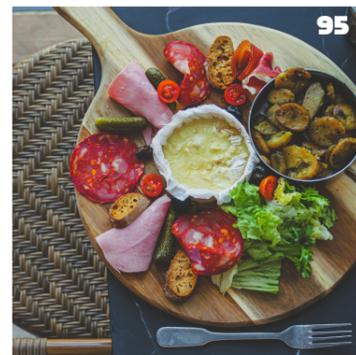


POKE BOWL

- POULET** **20,90**
 Poulet pané, riz vinaigré, chou rouge mariné, edamames au sésame, tomates cerises à l'échalote, graines de sésame, mangue, sauce soja sucrée ou salée
- SAUMON** **23,90**
 Saumon, riz vinaigré, radis, carottes, concombres, edamames, avocat, mangue, citron vert

WRAP [SERVIE TIÈDE]

- 90 CHICKEN BACON** **18,90**
 Poulet pané, lard fumé, cheddar, tomate, salade, sauce Caesar



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

GRILLADES & TARTARES

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

- TARTARE DE BOEUF (180G)** **19,50**
- TARTARE DE BOEUF ITALIEN (180G)** **20,50**
 Parmesan, tomates séchées, sauce pesto maison au basilic frais
- ENTRECÔTE DE BOEUF (300G)** **27,90**
- ANDOUILLETTE 5A** **21,90**
- CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST** **22,90**
 Accompagné de pommes de terre salardaise
- SUGGESTION DE LA SEMAINE** **21,90**

POISSONS

- TARTARE DE SAUMON FRAIS AVOCAT CIBOULETTE** **25,90**
 (Supplément mangue + 2,50€)
- PAVÉ DE SAUMON FRAIS CRÈME DE CITRON À LA CIBOULETTE** **25,90**

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison** **3,50**
- SALADE VERTE** **2,00**
- POMME DE TERRE SALARDAISE** **3,50**
- RATATOUILLE MAISON** **3,50**
 Poivrons, tomates, courgettes, aubergines, oignons
- SAUCES** **2,50**
 BBQ, Caesar, cheddar ou bleu d'Auvergne, poivre
- MAYONNAISE MAISON** **1,50**

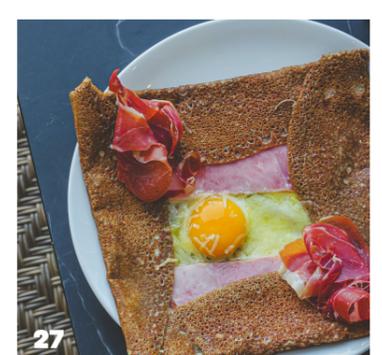
CRÊPES SALÉES

LES INCONTOURNABLES

- 13 COMPLÈTE** **12,90**
 Œuf, jambon blanc, emmental
- 14 CHORIZO** **13,90**
 Œuf, chorizo, emmental
- 15 FORESTIÈRE** **13,90**
 Jambon blanc, crème aux champignons & emmental
- 16 RATATOUILLE** **13,90**
 Poivrons, tomates, oignons, aubergines, courgettes, œuf
- 19 CARBONARA** **13,90**
 Œuf, emmental, Crème aux lardons et champignons
- 20 COMPLÈTE CHÈVRE** **13,90**
 Œuf, jambon blanc, fromage de chèvre & emmental

LES GOURMANDES

- 23 CAJUN** **15,90**
 Émincé de poulet aux épices cajun, guacamole, cheddar fondu, mélange oignons & poivrons, avocat frais
- 26 RACLETTE** **15,90**
 Pomme de terre salardaise, fromage raclette, chorizo, jambon cru, cornichon
- 27 HYPER COMPLÈTE** **15,90**
 Œuf, Comté & Beaufort, jambon blanc & jambon cru
- 28 SAVOYARDE** **15,90**
 Jambon blanc, comté/beaufort, pomme de terre salardaise, crème au vin blanc
- 31 SUÉDOISE** **17,90**
 Epinard à la crème, saumon fumé, citron, ciboulette, pousses d'épinards



PHOTOS NON CONTRACTUELLES