

l'Atelier

Apéritifs



Kir vin blanc	14cl, 5,50€
(cassis, framboise, violette, mûre, pêche)	
Kir normand	14cl, 5,50€
(cassis, framboise, violette, mûre, pêche)	
Ricard	2cl, 4,50€
Martini, suze	5cl, 4,50€
Pommeau, porto	5cl, 4,50€
Apérol Spritz	15cl, 12,00€
Américano maison	10cl, 11,00€
Whisky JB	4cl, 7,50€
Whisky Jameson	4cl, 9,00€
Whisky Jack Daniels	4cl, 9,00€
Whisky Monkey Shoulder	4cl, 9,00€
Coupe de champagne	15cl, 14,00€
Deutz Brut	
Cocktail du jour	15cl, 13,00€
Cocktail Virgin	15cl, 9,00€



Eaux minérales

Evian	50cl, 5,00€ 1l, 7,00€
Badoit	50cl, 5,00€ 1l, 7,00€

Bière à la pression



Kronembourg prestige	25cl, 4,20€ 50cl, 8,40€
1664	25cl, 4,80€ 50cl, 9,60€
Grimbergen	25cl, 5,80€ 50cl, 11,60€
Panaché / Monaco	25cl, 4,90€ 50cl, 9,80€



Boissons fraîches

Sirop à l'eau	25cl, 3,00€
(grenadine, fraise, menthe, cerise, cassis, citron, orgeat)	
Perrier	33cl, 4,90€
Limonade	25cl, 3,90€
Coca, coca zéro	33cl, 4,80€
Jus de fruits BIO	25cl, 4,80€
(orange, abricot, pamplemousse, ananas, pomme, tomate)	
Jus de pommes pétillant	33cl, 6,50€
(Maison Dupont)	
Sprite, Fanta	25cl, 4,80€
Fuze Tea	25cl, 4,80€
Schweppes	25cl, 4,80€
Orangina	25cl, 4,80€
Diabolo	25cl, 4,50€
(grenadine, fraise, menthe, cerise, cassis, citron, orgeat)	

Le cidre d'chez nous



Manoir de Grandouet, Cambremer (14), cidre fermier	75cl, 15,90€
Cidre de caractère, rustique et sec, couleur jaune orangée, légère amertume	
Maison Dupont, Victot Pontfol (14), le cidre biologique	75cl, 18,50€
Couleur or légèrement orangé, note de pommes et de poires	
Maison Dupont, Victot Pontfol (14), la cuvée Colette	75cl, 26,00€
Effervescent naturel élaboré selon la « méthode traditionnelle » des vins effervescents, vif et frais en bouche, couleur limpide et nez frais et délicat de pommes vertes	
Domaine des Rouges Terres, Barent (14), le brut	75cl, 16,80€
Le seul labellisé « Nature et progrès »	
5 Autels, Valambray (14), l'extra brut bio	75cl, 17,50€
Robe cuivrée, mousse fine et pétillante, structure tannique amertumée - sans sulfites	
5 Autels, Valambray (14), le demi sec bio	75cl, 16,90€
Nez floral, équilibre entre douceur et fraîcheur	
Cidre à la pression, voir l'ardoise	
Calvados, Brut	15cl, 4,80€ 50cl, 13,50€

ET D'AILLEURS

Kinkiz, Quimper (29), cidre brut AOC de Cornouaille	75cl, 16,50€
Médaille de bronze CGA 2016, cidre aux couleurs dorées et au parfum fruité et puissant en bouche	
Cidre de Rhuys, Surzur (56), rose de Pomme	75cl, 16,50€
Cidre rosé délicat et féminin, douceur et légèreté en bouche	
Domaine SICERA (27) cuvée Florentin	75cl, 17,50€
Médaille d'argent CGA 2016 et CGA 2017, cidre frais et fruité, note d'agrumes et de Pin	
La ferme de Clais, Saint Patrice de Clais (50), le cidre doux	75cl, 15,80€
Très peu alcoolisé, très fruité, sucré	
Kystin chataigne, Vannes (56)	75cl, 18,50€
Robe cuivrée, notes de châtaignes et cacao intenses, pomme, miel, vanille	
Kystin sarrasin, Vannes (56)	75cl, 18,50€
Robe ambrée, bulle fine et soyeuse, notes intensément torréfiées pour finir sur la noisette et le miel	
Domaine SICERA (27) Poiré	75cl, 16,50€
Nez franc, arômes de fruits frais et fleurs blanches	

Nos Vins



VINS ROSÉS

Domaine Saint Julien des Vignes, bio - Côteaux d'Aix en Provence	75cl, 26,00€
IGP de Camargue « le Pive »	
bio - Languedoc Roussillon	15cl, 6,50€ 50cl, 17,50€ 75cl, 26,00€

VINS BLANCS

Muscadet, AOP AOC Domaine de l'Olivier	15cl, 6,50€ 50cl, 17,50€ 75cl, 25,00€
Quincy, AOP AOC Maison Blanche	75cl, 32,00€
Menetou Salon, AOP AOC Jean Teillier	15cl, 8,00€ 50cl, 22,00€ 75cl, 35,00€
Montagny, AOC AOP Millebuis	75cl, 28,00€
Chablis, AOP AOC Gueguen	15cl, 10,50€ 75cl, 45,00€
Bordeaux, Dourthe N°1	15cl, 6,50€ 50cl, 18,50€ 75cl, 25,00€
Jurançon	15cl, 9,50€ 75cl, 43,00€

VINS ROUGES

St Nicolas de Bourgueil, AOP AOC Cuvée du Vieux Pressoir	15cl, 6,50€ 50cl, 17,50€ 75cl, 26,00€
Menetou Salon, AOP AOC Jean Teillier	15cl, 8,00€ 50cl, 22,00€ 75cl, 35,00€
Brouilly, AOP AOC Château des Tours	15cl, 7,50€ 50cl, 19,50€ 75cl, 29,00€
Bordeaux, AOP L'attrape Rêves	15cl, 6,50€ 50cl, 16,50€ 75cl, 25,00€
St Emilion, Dourthe N°1	75cl, 36,00€
Crozes Hermitage, AOP AOC Chante Passo	75cl, 35,00€

Création et impression : Handiprint

l'Atelier

CRÊPERIE - BISTROT

CABOURG

2025

37-39 Avenue de la Mer - 14390 Cabourg
Tél. 02 31 91 81 39

l'Atelier

Les entrées

(seul ou à partager)

APÉRO WRAP DE SARRASIN & TERRINE

Apéro Wrap à la truite fumée, crème AOC Isigny/citron	11,00€
Apéro Wrap jambon blanc, fromage frais	9,80€
Apéro Wrap vegan façon rouleau de printemps	9,80€
Rillettes maquereau maison	7,20€
Terrine maison	7,20€
Œufs de ferme mayonnaise	7,50€

FRUITS DE MER

Bol de bulots, mayonnaise maison	9,80€
Bol de crevettes roses, mayonnaise maison	14,00€
Huîtres de Normandie.....	3 huîtres 7€ 5 huîtres 12€ 10 huîtres 21€

Direct producteur « La Perle d'Isigny » Grandcamp Maisy

Crêperie

LES CLASSIQUES DE L'ATELIER

Nature, beurre Bordier	5,80€
Jambon blanc comté.....	11,00€
Complète (jambon, comté affiné, œuf de ferme).....	12,90€
Complète jambon cru (jambon cru, comté affiné, œuf de ferme).....	13,80€
Complète Andouille (andouille de Guémené, comté affiné, œuf de ferme).....	13,50€
Complète chorizo (chorizo, comté affiné, œuf de ferme)	13,50€
Complète champignons (jambon, comté affiné, œuf de ferme, champignons frais poêlés).....	14,20€
Complète tomates (jambon, comté affiné, œuf de ferme, tomate fraîche).....	14,20€

L'ATELIER MER

Baltique : poêlée de courgettes, truite fumée, crème citronnée	16,90€
Marinière : moules, courgettes, bulots, échalotes, crème citronnée, ciboulette	15,80€
Harengs : harengs, pommes de terre, vin blanc, pickles oignons	15,90€
Truite fumée, crème fermière, pousses d'épinards frais	16,90€
Homard : homard, crevettes roses, légumes de saison, crème de cidre, mâche.....	22,50€

L'ATELIER TERRE

La Guémené : andouille de Guémené, pommes, crème de camembert maison ..	15,80€
Espagnole : ratatouille maison, œuf de ferme, comté affiné, chorizo	15,80€
Trois fromages : camembert, pont l'Évêque, livarot, pommes granny	15,90€
Forestière : comté affiné, jambon, œuf de ferme, crème, tomate, champignons poêlés ..	16,20€
Pollo : ratatouille maison, poulet, œuf de ferme, comté affiné	15,50€
Seguin : poêlée de champignons, chèvre, miel, pignons de pin, ciboulette	16,20€
Boudin : comté affiné, boudin noir de la Trappe, pommes, mâche	16,50€

POUR ACCOMPAGNER VOS GALETTES : SALADE VERTE 3 € - SALADE MIXTE 4€

SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS 2,50€ (hors jambon cru, homard)

FORMULE

Terre

23€

TERRINE DU JOUR

PIÈCE DU BOUCHER
À L'ÉCHALOTE

DESSERT DU JOUR
OU
GLACE ARTISANALE
2 BOULES

FORMULE

Mer

23€

RILLETTE DE MAQUEREAU
MAISON

POISSON DU JOUR

DESSERT DU JOUR
OU
GLACE ARTISANALE
2 BOULES

FORMULE - 10 ans

Enfants

13€

NUGGETS OU JAMBON / FRITES

GLACE ARTISANALE
VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT
OU
CRÊPE AU SUCRE



PRODUIT LOCAUX CUISINE MAISON



DE BLÉ NOIR
DE BRETAGNE,

100% sarrasin,
moulu à la pierre,
IGP « Moulin de la fatigue »,
Vitré

O BIOLOGIQUES,
poules élevées en plein air,
dans un verger au cœur
du domaine des Rouges
Terres (Bavent)



Beurre Bordier
Saint-Malo (35)

Artisan beurrier depuis 1985



Viande bovine normande

l'Atelier



L'atelier c'est une équipe de 18 collaborateurs
investis toute l'année pour vous offrir
un service de qualité.

Bistrot

L'ATELIER DES SALADES

Salade de chèvre de l'Atelier	15,80€
Salade vegan (salade verte, mélange graines et céréales, lentilles, grenade)	15,90€
Salade classique (salade verte, comté, jambon, tomates, œuf de ferme)	16,90€
Salade cocotte (salade verte, poulet pommes granny ou fraises en saison, comté, œuf de ferme)	16,80€
Salade verte de Homard (salade homard, crevettes et agrumes)	22,00€

LE BISTROT MER

Maquereau entier rôti, ratatouille maison	18,50€
Risotto, crevettes et Homard à la cacahuète	25,00€
Filet de bar en croûte de sarrasin, risotto crémeux	23,00€
Aile de raie au beurre Maison Bordier et aux câpres, pommes vapeur	21,00€

LE BISTROT TERRE

Jarret de veau (500g) laqué au cidre, gratin dauphinois	23,00€
Milanaise façon l'Atelier force et caractère du sarrasin (180g), chapelure sarrasin, risotto crémeux	23,00€
Côte de cochon Abattoir de la Trappe (350g), miel et pommes, gratin dauphinois.....	25,00€
Steak tartare	21,00€
Entrecôte béarnaise (300g), frites	29,00€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : FRITES, GRATIN DAUPHINOIS, RATATOUILLE 5€

LES MOULES, FRITES

En saison, moules AOC du Mont Saint Michel

Moules marinières (échalotes, oignons, vin blanc, céleri branche)	17,80€
Moules crème (échalotes, oignons, vin blanc, crème fermière, céleri branche)	18,90€
Moules à la normande (crème de camembert, échalotes, oignons, vin blanc)	19,90€
Moules à la provençale (échalotes, vin blanc, légumes en ratatouille, céleri branche)	18,80€

Nous avons à cœur de
vous proposer une cuisine
faite maison avec des
produits locaux pour des
saveurs authentiques.

Découvrez les bulles locales
avec une belle sélection
de cidres normands ...
mais pas que !

