

L'Atelier

CRÊPERIE - BISTROT

CABOURG

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€
Oeufs de ferme mayonnaise	7,50€

FRUITS DE MER

Bol de bulots, mayonnaise maison	9 pièces 12,00€
Bol de crevettes roses, mayonnaise maison	7 pièces 12,00€ 12 pièces 19,00€
Huîtres de Normandie	3 huîtres 9,00€ 5 huîtres 15,00€ 10 huîtres 23,00€

Crêperie

LES CLASSIQUES DE L'ATELIER

Nature, beurre Bordier	6,00€
Jambon blanc comté	12,00€
Complète (jambon, comté affiné, oeuf de ferme)	13,90€
Complete jambon cru (jambon cru, comté affiné, oeuf de ferme)	14,80€
Complète Andouille (andouille de Guémené, comté affiné, oeuf de ferme)	14,80€
Complète chorizo (chorizo, comté affiné, oeuf de ferme)	14,80€
Complète champignons (jambon, comté affiné, oeuf de ferme, champignons frais poêlés)	14,90€
Complète tomates (jambon, comté affiné, oeuf de ferme, tomate fraîche)	14,90€

L'ATELIER MER

Baltique : poêlée de courgettes, truite fumée, crème citronnée	17,90€
Marinière : moules, courgettes, bulots, échalotes, crème citronnée, ciboulette	17,50€
Harengs : harengs, pommes de terre, vin blanc, pickles oignons	15,90€
Truite fumée, crème fermière, pousses d'épinards frais	18,50€
Homard : homard, crevettes roses, légumes de saison, crème de cidre, mâche	25,00€

L'ATELIER TERRE

La Guémené : andouille de Guémené, pommes, crème de camembert maison	16,50€
Espagnole : ratatouille maison, oeuf de ferme, comté affiné, chorizo	16,80€
Trois fromages : camembert, pont l'évêque, livarot, pommes granny	16,90€
Forestière : comté affiné, jambon, oeuf de ferme, crème, tomate, champignons poêlés	17,50€
Pollo : ratatouille maison, poulet, oeuf de ferme, comté affiné	16,80€
Seguin : poêlée de champignons, chèvre, miel, pignons de pin, ciboulette	16,90€
Boudin : comté affiné, boudin noir de la Trappe, pommes, mâche	16,90€

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

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

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...



Bistrot

L'ATELIER DES SALADES

Salade de chèvre de l'Atelier (salade verte, samoussa de chèvre)	18,50€
Salade vegan (salade verte, mélange graines et céréales, lentilles, grenade)	16,80€
Salade classique (salade verte, comté, jambon, tomates, oeuf de ferme)	18,50€
Salade cocotte (salade verte, poulet pommes granny ou fraises en saison, comté, oeuf de ferme)	19,80€
Salade verte de Homard (salade homard, crevettes et agrumes)	23,00€

LE BISTROT MER

Maquereau entier rôti, ratatouille maison	21,00€
Risotto, crevettes et Homard à la cacahuète	27,00€
Filet de bar en croûte de sarrasin, risotto crémeux	23,80€
Aile de raie au beurre Maison Bordier et aux câpres, pommes vapeur	23,00€

LE BISTROT TERRE

Jarret de veau (500g) laqué au cidre, gratin dauphinois	25,00€
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	26,00€
Steak tartare	22,00€
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)	18,80€
Moules crème (échalotes, oignons, vin blanc, crème fermière, céleri branche)	20,50€
Moules à la normande (crème de camembert, échalotes, oignons, vin blanc)	21,50€
Moules à la provençale (échalotes, vin blanc, légumes en ratatouille, céleri branche)	21,50€

FORMULE

Terre

26€

TERRINE DU JOUR

PIÈCE DU BOUCHER À L'ÉCHALOTE

DESSERT DU JOUR OU GLACE ARTISANALE 2 BOULES

FORMULE

Mer

26€

RILLETES DE MAQUEREAU MAISON

POISSON DU JOUR

DESSERT DU JOUR OU GLACE ARTISANALE 2 BOULES

FORMULE - 10 ans

Enfants

14€

NUGGETS OU JAMBON / FRITES

GLACE ARTISANALE VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT OU CRÊPE AU SUCRE

Le cidre d'chez nous



Manoir de Grandouet, Cambremer (14), cidre fermier	75cl, 16,50€
Cidre de caractère, rustique et sec, couleur jaune orangée, légère amertume	
Maison Dupont, Victot Pontfol (14), le cidre biologique	75cl, 19,00€
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 labélisé « Nature et progrès »	
5 Autels, Valambray (14), l'extra brut bio	75cl, 18,50€
Robe cuivrée, mousse fine et pétillante, structure tannique amertumée - sans sulfites	
5 Autels, Valambray (14), le demi sec bio	75cl, 17,50€
Nez floral, équilibre entre douceur et fraîcheur	
Cidre à la pression, voir à l'ardoise	
Calvados, Brut	15cl, 4,90€ 50cl, 14,50€

ET D'AILLEURS

Kinkiz, Quimper (29), cidre brut AOC de Cornouaille	75cl, 17,50€
Médaille de bronze CGA 2016, cidre aux couleurs dorées et au parfum fruité et puissant en bouche	
Cidre de Rhuy, Surzur (56), rose de Pomme	75cl, 17,50€
Cidre rosé délicat et féminin, douceur et légèreté en bouche	
Domaine SICERA (27) cuvée Florentin	75cl, 18,50€
Médaille d'argent CGA 2016 et CGA 2017, cidre frais et fruité, note d'agrumes et de Pin	
La ferme de Clai, Saint Patrice de Clai (50), le cidre doux	75cl, 16,50€
Très peu alcoolisé, très fruité, sucré	
Kystin chataigne, Vannes (56)	75cl, 19,50€
Robe cuivrée, notes de chataignes et cacao intenses, pomme, miel, vanille	
Kystin sarrasin, Vannes (56)	75cl, 19,50€
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, 27,00€
IGP de Camargue « le Pive »	
bio - Languedoc Roussillon	15cl, 6,50€ 50cl, 17,50€ 75cl, 27,00€

VINS BLANCS

Muscadet, AOP AOC Domaine de l'Olivier	15cl, 6,50€ 50cl, 17,50€ ... 75cl, 26,00€
Quincy, AOP AOC Maison Blanche	75cl, 35,00€
Menetou Salon, AOP AOC Jean Teillier	15cl, 8,60€ 50cl, 24,00€ .. 75cl, 38,00€
Montagny, AOP AOC Millebuis	75cl, 32,00€
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, 6,80€ 50cl, 19,00€ ... 75cl, 30,00€
Menetou Salon, AOP AOC Jean Teillier	15cl, 9,00€ 50cl, 25,00€ ... 75cl, 39,00€
Brouilly, AOP AOC Château des Tours	15cl, 7,80€ 50cl, 22,00€ ... 75cl, 34,00€
Bordeaux, AOP L'attrape Rêves	15cl, 6,80€ 50cl, 18,00€ ... 75cl, 27,00€
St Emilion, Dourthe N°1	75cl, 36,00€
Crozes Hermitage, AOP AOC Chante Passo	75cl, 39,00€