

L'Atelier vous accueille

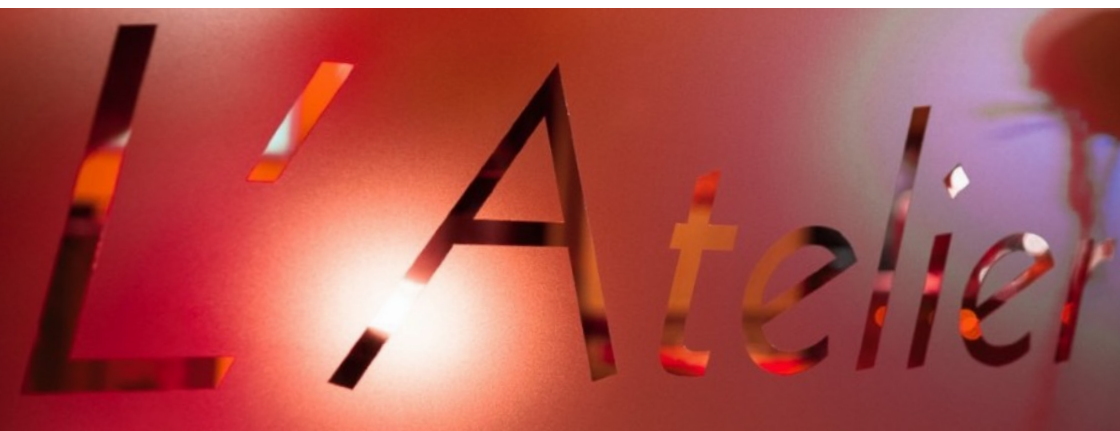
Du Lundi au Vendredi

De 12 h à 14 h

Vendredi et Samedi soir

De 19h30 à 21h30

Jour de fermeture le dimanche



www.latelier-roncq.fr

contact@latelier-roncq.fr





*L'ÉQUIPE DE L'ATELIER
VOUS ACCUEILLE ÉGALEMENT
EN TERRASSE
DANS UN CADRE CALME ET
VERDOYANT*

PENSEZ A RESERVER !



LES COCKTAILS (Uniquement les soirs et week-end) :

<i>Mojito</i> : Rhum, cassonade, menthe, citron vert.	7.80
<i>Mojito royal</i> : Rhum, cassonade, menthe citron vert, champagne.	9.80
<i>Mojito framboise</i> : Rhum, cassonade, citron vert, framboise, menthe.	8.80
<i>Mojito royal framboise</i> : Rhum, cassonade, citron vert, framboise, menthe, champagne	10.80
<i>Mojito virgin</i> : Sans alcool, cassonade ,citron vert menthe, sodas	5.90

PLANCHE ATELIER pour l'apéro...

(Charcuteries et fromages) 2 personnes. 12.90

L'APERRO :

<i>Le cocktail Atelier fines bulles, gingembre frais</i> (12 cl).	3.90
<i>Ricard, Martini, Américano</i> (10cl)	3.90
<i>Muscat Beaumes de Venise</i> (10cl)	3.90
<i>Whisky</i> (6cl)	4.90
<i>Whisky coca</i> (10cl)	5.60
<i>Porto rouge ou blanc</i> (8cl)	3.90
<i>Le Picon bière</i> (25cl) ou <i>Vin blanc</i> (12cl)	3.90
<i>Kir vin blanc</i> (violette, cassis, framboises ou mures 12cl)	3.50
<i>Coupe de bulles</i> (fines bulles , violette, framboises ou mures)	3.90
<i>Kir Champagne</i> (12cl)	7.60
<i>Coupe de champagne brut</i> (12cl)	7.50
<i>Rhum , notre sélection</i> (4cl)	10.50
<i>La Panthère Rose</i> : a base de gin , sirop de framboise, pétillant (12 cl)	4.90
<i>Cocktail de jus de fruits</i> (sans alcool 12cl)	3.90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les Bières au tirage :

Tongerlo 33cl (bière belge 6°)	4.50
Tongerlo 25cl (bière belge 6°)	4.20
Charles Quint 33 cl (bière belge 8,5 °)	4.50

Les Bières en bouteilles :

Primus blonde 25cl (5.2°)	2.90
Hoegaarden 25cl (4.9°)	3.50
Charles Quint rubis 33cl (8.5°)	4.50
Ommegang blonde 33cl (8°)	4.50

Les Boissons :

Eau plate (50cl)	2.70
Eau plate (100cl)	3.90
San pellegrino (50cl)	3.80
San pellegrino (100cl)	5.80
Perrier (33cl)	2.70
Diabolo (25 cl)	2.90
Coca-cola (33cl), Orangina (25cl)	2.90
Limonade (25cl)	2.50
Ice tea pêche (33cl)	2.90
Cidre doux ou brut (25cl)	3.50
Jus de fruits (20cl) : (abricot, pomme, ananas, orange, raisin, tomate)	2.70
*Supplément sirop	0.50

PLANCHE ATELIER :

Pour l'apéro : Charcuteries, fromages (2 pers) 12.90

LES ENTRÉES :

Terrine de campagne 5.90
Assiette mixte charcuterie , fromage 6.50
Croquette aux crevettes grises (1 pièce salade) 9.50
Part de tourte aux légumes 5.90

LES SALADES :

La fish :

filet de colin en beignet ,tomates ,oeuf ,parmesan, oignons frits 13.50

La poularde :

tomates ,oeuf ,poulet et pdt chaudes , crème, parmesan 12.90

L Atelier :

tomates , oeuf , maïs , tarte chaude aux légumes 12.90

information obligatoire « allergènes » selon décret du jo du 19 avril 2015

certaines de nos plats sont susceptible de contenir certains des produits suivants :
céréales contenant du gluten,blé,seigle,orge,avoine / crustacés et produits à base de crustacés / oeuf et produits à base d oeufs / poisson et produits à base de poissons / arachides et produits à base d 'arachides / soja et produits à base de soja / lait et produits à base de lait y compris le lactose / fruits à coque (amandes,noisettes,noix,noix de cajou,noix de pécan,pistache... / céleri et produits à base de céleri / moutarde et produits à base de moutarde / graines de sésame et produits à base de graines de sésame / anhydride sulfureux et sulfites / lupin et produits à base de lupin / mollusques et produits à base de mollusques
n'hésitez pas à vous informer auprès du chef de cuisine en cas de doute .

PLATS BRASSERIES :

Le Tartare	<i>frites et salade (180g)</i>	13.90
Le Potjevleesh	<i>frites et salade (180g)</i>	13.90
Le Welsch	<i>frites</i>	13.90
L'Atelier Burger	<i>au carré du vinage, frites salade</i>	
simple (90g)	11.90	Double (180g) 15.90
		Triple (270 g) 18.90
Les Ravioles épinard, ricotta		13.80
Tortellis au saumon et safran		13.90
La pièce du boucher (180 g)	<i>sauce poivre, échalote ou maroilles</i>	19.50
La Pavé de saumon (150 g)	<i>légumes grillés, pomme grenaille, pesto</i>	16.90
Le dos de cabillaud rôti	<i>riz, sauce citron , légumes grillés</i>	19.50
Croquettes aux crevettes grises	<i>2 pièces ,frites ,salade</i>	18.90
L andouillette au madère	<i>frites, salade</i>	12.90
La tourte aux légumes	<i>deux parts avec salade, maïs</i>	12.50
L'Assiette de fromages	<i>carré du vinage, salade et tomates</i>	5.90
Le Menu enfant :	<i>Jambon, frites,.boisson, glace</i>	11.00

LES VINS BLANCS :

Vin de pays du Gard : *caves de gallician, petit village touchant la Camargue. Ce vin est léger et fruité.*

Le verre (12cl)	1,90
Le pichet (25cl)	3,90
Le pichet (50cl)	7,90
La bouteille (75cl)	15.00

Vin de Gascogne : *Caprice de Colombelle : Un étonnant vin blanc sec aux arômes de pêche blanche. Vin de fête, de comptoir, de l'apéritif, jusqu'au dessert.*

Le verre (12cl)	2,90
Le pichet (25cl)	5,90
Le pichet (50 cl)	12.00
La bouteille (75cl)	18.00

Bourgogne aligoté : *Cave de Lugny AOC : Un grand classique à redécouvrir. Fruité et minéralité désaltérante bienvenue sur ce bourgogne blanc légendaire.*

Le verre (12cl)	3.60
Le pichet (25cl)	6.60
Le pichet (50cl)	13.50
La bouteille (75cl)	19.50

Pacherinc du Vic-Bilh : *Notre sélection en moelleux.*

Le verre (12cl)	4.90
La bouteille (75cl)	24.50

LES VINS ROSÉS :

Vin du pays du Gard : *Un joli rosé tendre et fruité méridionale, très élégant.*

Le verre (12cl)	1,90
Le pichet (25cl)	3,90
Le pichet (50 cl)	7,90

Domaine Preignes le Neuf : *Coteaux du libron, Mis en bouteille au domaine.*

La bouteille (75cl)	15.00
---------------------	-------

Vin de pays de Gascogne : *Colombelle, intensément aromatique...*

Le verre (12cl)	2,90
Le pichet (25cl)	5,90
Le pichet (50cl)	12.00
La bouteille (75)	18.00

Provence... Domaine Pontfrac : *AOC Provence*

La bouteille (75cl)	16.50
La demi-bouteille (37.5cl)	11.80

Champagnes : Notre sélection de brut... *Pinot meunier dominant pour un aérien très élégant.*

La coupe (12cl)	7.50	La bouteille (75cl)	40.00
-----------------	------	---------------------	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES VINS ROUGES :

Vins des pays du Gard : *Conditionné dans les chais de gallician près de Nîmes.*

Le verre (12cl) 1,90

Le pichet (25cl) 3,90

Le pichet (50cl) 7,90

Domaine Preignes le Neuf : *Coteaux du libron, Mis en bouteille au domaine, du plaisir...*

La bouteille (75cl) 15.00

Côtes du Rhône : *les Costes AOC ; Issu du sud de la vallée du Rhône, ce vin et gouleyant, doté d'une structure très harmonieuse.*

La bouteille (75cl) 14.60

Côtes de bourg : *Château moulin vieux AOC ; Jolie structure aux tanins fondus et aux parfums évoquant des fruits rouges et noirs. Bonne valeur de fond de cave.*

Le verre (12cl) 3.80

La bouteille (75cl) 19.80

La demi-bouteille (37.5) 12.00

Bourgueil : *Domaine de la Noiraie AOC ; Du fruit rouge, un joli vin ouvert et délicat, une très belle note finale. Un régal...*

Le verre (12cl) 4.80

La bouteille (75cl) 19.80

Canon fronsac : *Château du Gazin AOC ; Rayonnant avec bonheur sur le plateau de fronsac, le château Gazin, souple et généreux surprend par la qualité de ses arômes et leur longues finales en bouche.*

La bouteille (75cl) 25.50

La demi-bouteille (37.5cl) 15.50

Bourgogne Haute Côtes de Nuits : AOC ; Château Bouchard Père et Fils, élevé et mis en bouteille au château de Beaune....

La bouteille (75cl) **29.50**

Lussac St Emilion : Château la Grenière AOC ; Un vin rond et plutôt féminin. Souple et soyeux, digne représentant du monde Emilionais.

La bouteille (75cl) **27.00**

Sancerre : Mr Denizot AOC ; Sobriété des fruits, clarté de la robe, il passera même sur du poisson en sauce, des tartes salées, mais aussi les viandes et le fromage !

La bouteille (75cl) **25.50**

St Estèphe : château Beausite haut vignoble AOC ; Un terroir exceptionnel pour un vin longtemps vieillis dans les caves de château.

La bouteille (75cl) **29.50**

La demi-bouteille (37.5) **19.50**

Gigondas : Domaine Gondran AOC ; Au pied des dentelles de Montmirail, la vigne capte énormément d'énergie solaire, toute la puissance de la rondeur de ce vin en découle.

La bouteille (75cl) **29.50**

Saint Joseph : Domaine de Pierre Blanche AOC ; Dans la vallée du Rhône septentrionale, mis en bouteille au domaine.

La bouteille (75cl) **29.50**

Pinot noir... Küehn : AOC : réserve particulière....

La bouteille (75cl) **23.50**

La demi-bouteille (37.5) **14.50**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Lalande de Pomerol : domaine du pont de Guestre AOC ; très rare...

Un vin 100 % cépage merlot. Intensité de fruits rouges et noires, puissance et douceur générale !

La bouteille (75 cl) **39,50**

La demi-bouteille (37,5 cl) **19,50**

NOTRE COUP DE CŒUR !



Vins Pierre Richard : *Le démon de l'évêque*

Cépage Syrah, mourvedre et grenache, riche avec de fines notes de cacao et de senteurs de garrigue, arôme fruits rouges bien mûrs, à savourer sur de belles pièces de bœuf

Le verre (12 cl) **5,90**

La bouteille (75cl) **29,50**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES DESSERTS :

Le café Atelier : café et ses minis desserts	6.50
Le thé atelier : thé Daman au choix et ses minis dessert	6.90
Fondue au chocolat et banane	5.50
Dessert atelier (Voir l'ardoise)	5.50
Mousse au chocolat	5.50
Mousse au spéculoos	5.50
Crème brûlée	5.50
Panna cotta au coulis de fruits	5.50
Fondant au chocolat	5.50
Tarte fine aux pommes , glace vanille	5.50

Les Glaces :

La Dame Blanche : vanille, chocolat chaud (maison), chantilly	6.70
Le Chocolat Liégeois : chocolat, vanille, chocolat chaud (maison), Chantilly	6.70
Le Café Liégeois : glace café, vanille, espresso, chantilly	6.70
Le Colonel : sorbet citron, vodka	6.70
La Banana split : Glace vanille, choco, fraise, banane , chocolat chaud ,chantilly	6.70

Les parfums de glaces et sorbets :

Vanille, chocolat, café, citron ,fraise

Coupe 1 boule : 2.60

Coupe 2 boules : 4.90

Coupe 3 boules : 5.90



L'expresso, le décaféiné, l'italien	1.90
Le grand café	2.20
Le cappuccino	2.90
le thé	2.90
Le café atelier : expresso et ses minis desserts	6.10
Le thé atelier : thé au choix et ses minis desserts	6.90
L'irish coffee : (whisky)	6.90
L'italian coffee : (amaretto)	6.90
Les digestifs : le get 27, la houle (carte noire), la poire, l'amaretto, vodka, bailey's ,Cognac (4 cl)	5.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Vous pouvez consulter notre site :

www.latelier-roncq.fr



A BIENTÔT !





cocktail Spritz

Arôme d'orange intense

senteur à base de plantes...

vin blanc pétillant, eau gazeuse

une tranche d'orange

glaçons...

30 CL : 7,80 €