



RESTAURANT & AFTERWORK
20 RUE ROYET DE LA BASTIE | 42400 SAINT-CHAMOND

— 2 7 . 0 0 €

M E N U | E S P R I T

E N T R É E S |

ŒUF POCHÉ, CRÈME DE MORILLES ET CROÛTONS AUX HERBES
ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 | 11 € À LA CARTE

CEVICHE DE DORADE
ALLERGÈNES 4 - 12 | 10 € À LA CARTE

P L A T S |

MAGRET DE CANARD, SAUCE AIGRE-DOUCE ET LÉGUMES GRILLÉS
ALLERGÈNES 12 | 20 € À LA CARTE

WOK THAÏ DE LÉGUMES (VERSION POULET + 5 €, VERSION THON + 6€)
ALLERGÈNES 1 - 4 - 6 - 12 - 14 | 16 € À LA CARTE

**BURGER AU POULET CROUSTILLANT (VBF), CHORIZO, AVOCAT ET MAYONNAISE ÉPICÉE
ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE**
ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 - 10 - 12 | 18 € À LA CARTE

D E S S E R T S |

SOUPE DE FRAISES INFUSÉE À LA MENTHE ET CRÈME DE BALSAMIQUE
7 € À LA CARTE

CRÈMEUX CHOCOLAT SUR SON SABLÉ BRETON
ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 - 8 | 7 € À LA CARTE

TARTE AMANDINE AUX FRUITS ROUGES ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 - 8 | 7 € À LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À LA CARTE.

L'ATELIER NOVA
RESTAURANT & AFTERWORK

— 3 5 . 0 0 €

M E N U | SIGNATURE

E N T R É E S |

CARPACCIO DE BŒUF

ALLERGÈNES 1 - 4 | 12 € À LA CARTE

SAUMON GRAVLAX ET FROMAGE FRAIS CITRONNÉ

ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 | 13 € À LA CARTE

P L A T S |

POULPE GRILLÉ, PAPRIKA FUMÉ ET NOUILLES SAUTÉES FAÇON THAÏ

ALLERGÈNES 1 - 4 | 22 € À LA CARTE

FILET DE BŒUF (VBF), SAUCE GRIBICHE, SALADE, FRITES OU LÉGUMES DE SAISON

ALLERGÈNES 1 - 4 | 24 € À LA CARTE

F R O M A G E S |

PLANCHE DE FROMAGES DE CHÈVRE

ALLERGÈNES 7 | 5 € À LA CARTE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

ALLERGÈNES 7 | 5 € À LA CARTE

FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU FROMAGE BLANC

ALLERGÈNES 7 | 3 € À LA CARTE

D E S S E R T S |

SOUPE DE FRAISES INFUSÉE À LA MENTHE ET CRÈME DE BALSAMIQUE

ALLERGÈNES 3 - 7 - 8 | 7 € À LA CARTE

CRÈMEUX CHOCOLAT SUR SON SABLÉ

BRETON ALLERGÈNES 1 - 3 - 7 | 7 € À LA CARTE

TARTE AMANDINE AUX FRUITS ROUGES ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ

ALLERGÈNES 3 - 7 | 7 € À LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À LA CARTE.

L'ATELIER NOVA
RESTAURANT & AFTERWORK

CARTE DES BOISSONS

SOFT

SIROP À L'EAU 25 cl	2.0 €
LIMONADE 25 cl	2.5 €
DIABOLO 25 cl	3.0 €
COCA-COLA CHERRY ZERO 33 cl	3.5 €
THÉ PÊCHE ORANGINA 25 cl 33 cl	3.5 €
CIDRE DU MOMENT 33 cl	4.5 €
JUS D'ORANGE POMME 25 cl	4.5 €
NECTARS POIRE MANGUE FRAISE	4.5 €
ANANAS ABRICOT TOMATE 25 cl	
PERRIER 33cl	3.0 €
EVIAN BADOIT 50 cl 1l	3.0 4.2 €

APÉRITIFS

RICARD PASTIS 2 cl	4.0 €
MARTINI MUSCAT 5 cl	5.0 €
KIR VIN BLANC 12 cl	3.5 €
KIR ROYAL 12 cl	5.5 €
WHISKY VODKA 4 cl	5.5 €
PORTO 5 cl	5.5 €

CAFÉ | THÉ

CAFÉ RIVAL	1.5 €
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	1.9 €
CHOCOLAT CHAUD	2.5 €
THÉ INFUSION COMPTOIR RICHARD	2.5 €

DIGESTIFS

GET 27 2cl	5.5 €
SAPINETTE 2cl	4.0 €
COGNAC 2cl	6.0 €
CHARTREUSE 2cl	6.0 €
RHUMS VIEUX 2cl	6.0 €

BIÈRES

PRESSION

25 CL | 50 CL

LIEFMANS FRUITESS FRUITS ROUGES - 3.5°	3.5 € 6.5 €
BÜRGERBRAÜ BLONDE - 5.0°	3.0 € 5.5 €
LOUXOR BLANCHE - 6.0°	3.5 € 6.5 €
BIÈRE DU MOMENT	3.5 € 6.5 €

BOUTEILLE

LA MANU BLONDE 33 CL - 5.5°	4.5 €
CHOUFFE BLONDE 33CL - 8.0°	4.5 €
ABBAYE PAIX DIEU TRIPLE BLONDE 33 CL - 10.0°	5.0 €
LA GAMBELLE BLANCHE 33 CL - 5.5°	4.5 €
LA QUINARELLE AMBRÉE 33 CL - 6.0°	4.5 €
L'IPA MOLAN PALE ALE 33 CL - 4.5°	4.5 €

COCKTAILS

PUNCH RHUM BLANC, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS DE MANGUE ET SUCRE DE CANNE	7.5 €
PLANTEUR RHUM, JUS DE FRUITS, SUCRE DE CANNE	7.5 €
MOJITO RHUM, FEUILLE DE MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, ANGOSTURA	7.5 €
SPRITZ PROSECCO, APÉROL, EAU GAZEUSE, ORANGE	7.5 €
BLUE HAWAII RHUM, JUS D'ANANAS, CURAÇAO, LAIT DE COCO	7.5 €
VIRGIN VERSION SANS ALCOOL	5.5 €

LES BULLES

MOSCATO CANTINO MOSCATO SPUMANTE - ITALIE	4.0 € 22.0 €
CHAMPAGNE ROYER CUVÉE RÉSERVE - BRUT	8.0 € 40.0 €
CHAMPAGNE RUINART BRUT	60.0 €

L'ATELIER NOVA
RESTAURANT & AFTERWORK

CARTE DES VINS

ROUGES

SAINT-JOSEPH | MERIBETS

REMÉAGE | VDF - VIENNE - CUILLERON, VILLARD, GAILLARD

BELLERUCHE | CÔTES DU RHONE AOC - M. CHAPOUTIER

LES DARONS | LANGUEDOC AOC - JEFF CARREL

12 cl | 75 cl

6.0 € | 30.0 €

4.5 € | 25.0 €

4.5 € | 25.0 €

4.5 € | 25.0 €

BLANCS

LA CIBOISE | LUBÉRON - M. CHAPOUTIER

GEWURTZTRAMINER | VIELLES VIGNES - VINOLUPTAS

LES RONCES CHARDONNAY | DOMAINE DE CASTELNAU

VILLA CHAMBRE D'AMOUR | VIELLES VIGNES - VINOLUPTAS

12 cl | 75 cl

4.0 € | 23.0 €

4.5 € | 24.0 €

4.5 € | 24.0 €

4.5 € | 25.0 €

ROSÉS

GREG & JUJU | MAISON ROBERT VIC - PAYS D'OC IGP

BASTIDE NEUVE | CÔTES DE PROVENCES

12 cl | 75 cl

4.0 € | 20.0 €

4.5 € | 24.0 €

ALLERGÈNES

1 | CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

2 | CRUSTACÉS

3 | ŒUFS

4 | POISSONS

5 | ARACHIDES

6 | SOJA

7 | LAIT

8 | FRUITS À COQUE

9 | CÉLERI

10 | MOUTARDE

11 | SÉSAME

12 | ANHYDRIDES SULFUREUX ET

SULFITES

13 | LUPIN

14 | MELONS

L'ATELIER NOVA
RESTAURANT & AFTERWORK