

. G É R A R D M E R .

L'Atelier *de* G

C A F É · C R Ê P E R I E · B A R

AMUSES GAULETTES



Emmental, Jambon	6,90
☿ Chèvre, Emmental, Miel	7,90
Raclette, Pomme de terre, Jambon	7,90
☿ Mozzarella di Buffala, Roquette, Tomates, Pesto	7,90
Gorgonzola, Emmental, Jambon fumé Speck, Noix	8,90



COCKTAILS | 9,50

base cidre - 40 cl

Cider Mojito

Rhum, cidre, citron vert, sirop de canne, menthe

Pink Cider Mojito

Rhum, cidre rosé, citron vert, sirop de canne, menthe

Cider Mule

Vodka, cidre, ginger beer, citron vert

Cider Tonic

Gin, cidre, citron vert, liqueur de sureau

Cider Tonic Poiré

Gin, poiré, citron vert, liqueur de sureau

Cider Spritz

Aperol, cidre, orange

CLASSIQUES - 40 cl

Mojito

Rhum, eau gazeuse, citron vert, sirop de canne, menthe

London Mule

Gin, ginger beer, citron vert

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, citron vert

Gin Tonic

Gin, Tonic water, citron vert,

Calva Tonic

Calvados Fine Sassy, Tonic water, citron vert, liqueur de sureau

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

sans alcool 7,50

L'Atelier

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, menthe, citron vert, sirop de fraise

Virgin Mojito

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, menthe, citron vert, sirop de canne

Citric

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, citron vert, sirop de grenadine

Pêche

Jus de Pomme Bio pétillant Sassy, citron vert, sirop de pêche

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
Pil's Blonde 5%	3,90	7,50
Hefeweizen Blanche 5%	3,90	7,50
Picon	4,50	8,90

Bouteilles - 33 cl

Orval	6,00
Bière ambrée belge 6,2%	
Kasteel rouge	6,00
Bière belge, fruitée cerise 8%	
Piggy Eroica	6,00
Bière IPA de Liverdun 6,1%	
Saison des Vosges	6,50
Bière blonde au sapin 6%	
Bière sans alcool	4,50





CIDRES | MAISON SASSY

	12 cl	33 cl	75 cl
Le Brut - L'inimitable 5,2%	4,00	6,00	16,00
Le Rosé - La Sulfureuse 3%	4,00	6,00	16,00
Le Poiré - Le Vertueux 2,5 %	4,00	6,00	16,00
Le Bio - Demi Sec 4%	-	6,00	16,00
L'Extra Brut - Le Bart 4%	-	6,00	16,00
Le Bio sans alcool 0,0%	-	6,00	-

sÉLECTION DE VINS

BLANCS	v. 12 cl	75cl
Viognier - IGP Méditerranée - Domaine Galuval	5,00	25,00
Pinot Gris Réserve - AOC Alsace - Cave du Turckheim	5,50	29,00
Macon-Village « Florières » - AOC Mâcon - Cave de Lugny	6,00	32,00

ROSÉ	v. 12 cl	75cl
Puech-Haut Argali - IGP Payes d'Oc - Château Puech-Haut	5,50	32,00
« M » de Minuty - AOC Côtes de Provence - Minuty	5,90	35,00

ROUGE	v. 12 cl	75cl
Plan de Dieu - AOP Côte du Rhône Village - Louis Mousset	5,00	25,00
Pinot Noir réserve - AOC Alsace - Cave de Turckheim	5,50	29,00
Macon Rouge « Les Epillets » - AOC Mâcon - Cave de Lugny	6,00	32,00

EFFERVESCENT	v. 12 cl	75cl
Prosecco Riccadonna - Italie	6,50	35,00
Champagne Brut - AOC Champagne - Paul Romain	9,00	59,00



APPÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir vin blanc - 12 cl	5,00	Gin - 4 cl	7,00
Kir Breton - 12 cl	5,00	Vodka - 4 cl	7,00
Kir Celtique - 12 cl	6,00	Rhum - 4 cl	7,00
Kir Royal - 12 cl	9,00	Whisky - 6 cl	7,00
Chouchen - 4 cl	5,00	Calvados Sassy Fine - 4cl	7,00
Ricard - 2 cl	4,00	Calvados Sassy XO - 4cl	9,00
Martini R/B - 6 cl	4,00	Calvados Sassy 10ans - 4cl	12,00
Get 27 - 4 cl	7,00	Amaretto - 4 cl	8,00

Les Galettes de G



AU SARRASIN

Toutes nos galettes sont accompagnées d'une petite salade verte.

☙ Guiseppe	Mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, pesto vert	12.90
☙ Gildas	Poêlée de champignons à l'ail, œuf plein air, confit d'oignons au cidre, emmental	12.90
Gabin	Emincé de volaille curry-coco, œuf plein air, emmental	12.90
Gauthier	Chorizo, confit de tomate, œuf plein air, emmental	12.90
Guillaume	Jambon blanc supérieur, œuf plein air, emmental, poêlée de champignons à l'ail	12.90
Grégoire	Andouille de Guémené, œuf plein air, emmental	12.90
Guy	Saucisse fumée, emmental, confit d'oignons au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	13.50
Gaspard	Œuf plein air, emmental, jambon blanc truffé (truffe d'été -1.2% tuber aestivum)	13.50
Gilbert	Gorgonzola, pommes de terre fondantes à la crème, jambon fumé Speck, cerneaux de noix	13.90
Gérard	Munster, pommes de terre fondantes à la crème, lard fumé vosgien, confit d'oignons au cidre	13.90
Gaston	Raclette au lait cru, jambon blanc truffé (truffe d'été -1.2 tuber aestivum), pommes de terre fondantes à la crème, confit d'oignons au cidre	13.90
☙ Gabriel	Emmental, bûche de chèvre, miel, noix, roquette	13.90
Georges	Saumon fumé, concombre, crème de chèvre frais, citron	14.90
Germain	Saumon gravellax, houmous, crème fraîche, aneth, citron	15.90
Gilles	Effiloché de canard, pommes de terre fondantes à la crème, confit d'oignons au cidre, emmental	15.90



GALETTES TRADITION | 10,90

Œuf plein air, emmental, jambon blanc supérieur

Emmental, poêlée de champignons à l'ail, jambon blanc supérieur

☙ Œuf plein air, emmental, poêlée de champignons à l'ail

☙ Œuf plein air, emmental, confit de tomate



Formules

LE P'TIT DEJ DE L'ATELIER | 9,90

jusqu'à 11h30

Une boisson chaude au choix + un jus d'orange
+
3 pancakes :
Sirop d'érable OU Nutella OU Miel OU Confiture

MENU DÉJEUNER | 15,50

du lundi au vendredi de 11h45 à 14h - hors jours fériés

Une Galette Tradition
+
Une Crêpe Tradition Standard

MENU L'ATELIER | 21,50

Une Galette de G
+
Une Crêpe de G

MENU ENFANT | 10,00

- de 10 ans

Un verre de jus de pomme ou sirop à l'eau
Une Mini-Galette Tradition
Une Mini-Crêpe Tradition OU Une boule de glace



Salades

🌿 La Végétarienne

13,90

Salade verte, tomates cerises, concombre, chèvre, oignon rouge, radis, basilic, miel, vinaigrette au cidre

La Vosgienne

14,90

Salade verte, pommes de terre, lardons fumés, croutons, tomates cerises, œuf au plat, sauce crème moutardée

La Caesar

14,90

Salade verte, poulet, tomates cerises, croutons, parmesan, oignon rouge, sauce caesar

L'Italienne

16,90

Salade verte, roquette, mozzarella, jambon fumé speck, tomates cerises, sauce italienne huile olive et vinaigre balsamique

Les Crêpes

AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Germaine	Caramel au beurre salé, amandes grillées, chantilly	8,90
Geneviève	Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, chantilly	8,90
Gisèle	Caramel au beurre salé, pommes caramélisées, glace vanille Bourbon de Madagascar	9,50

AU CHOCOLAT NOIR MAISON

Géraldine	Chocolat noir, amandes grillées, chantilly	8,90
Georgette	Chocolat noir, banane écrasée, amandes grillées	8,90
Gaëlle	Chocolat noir, caramel au beurre salé, glace vanille Bourbon de Madagascar	9,50
Gwenaëlle	Chocolat noir, glace à la crème de marrons, amandes grillées, chantilly	9,50
Gladys	Chocolat noir, carpaccio de poire, glace vanille Bourbon de Madagascar, amandes grillées	9,50

À LA PÂTE À TARTINER NUTELLA

Ginette	Nutella, brisures de noisettes, chantilly	8,90
Gina	Nutella, carpaccio de poire, glace Vanille Bourbon de Madagascar, brisures de noisettes	9,50
Gertrude	Nutella, banane écrasée, glace coco, noix de coco en poudre	9,50

LES FLAMBÉES

Gigi	Beurre, sucre, Rhum, Calvados ou Grand Marnier	8,90
Gilberte	Banane écrasée, glace Vanille Bourbon de Madagascar, sucre, Rhum	9,50



CRÊPES TRADITION

	MINI	STAND.	MAXI
Beurre, Sucre	3,50	4,50	6,50
Beurre, Sucre, Citron	3,90	4,90	6,90
Pâte à tartiner ou Chocolat noir	4,20	5,90	7,90
Caramel au beurre salé	4,20	5,90	7,90
Miel Citron	4,20	5,90	7,90
Confiture (Fraise, Brimbelle, Mirabelle ou Abricot)	4,20	5,90	7,90
Crème de marrons	4,20	5,90	7,90
Sirop d'érable	4,20	5,90	7,90



Gaufres ou Pancakes

de Bruxelles

De 15h00 à 18h00

TRADITION Au choix : Chocolat noir, Nutella, caramel au beurre salé, sirop d'érable, coulis de fruits rouges, confiture, miel	6,90
GWENDOLINE Chocolat noir, amandes caramélisées, chantilly	8,90
GUILLEMETTE Caramel au beurre salé, amandes caramélisées, chantilly	8,90
GRACE Nutella, banane, brisures de noisettes	8,90



GLACES & SORBETS

COUPE DE GLACE Demandez les parfums du moment	1 boule : 3,00	2 boules : 6,00	3 boules : 8,00
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat noir, chantilly	9,00		
FRAISE MELBA 2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly	9,00		
BOUNTY 2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat noir, chantilly	9,00		
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, chocolat noir, chantilly	9,00		

café | 9,00
Gourmand

1 Espresso
+ 2 mini Crêpes Tradition

SUPPLÉMENT CARTE SUCRÉE AU CHOIX +1 €

Chocolat noir, Nutella, Chantilly, Caramel au beurre salé,
Amandes grillées, Brisures de noisettes

BOISSONS FRAÎCHES

Carola Bleu/Rouge	50cl	4,50
	1L	6,00
Perrier	33cl	3,80
Sirop à l'eau		2,20
Limonade		2,50
Diabolo		2,90
Coca, Zero, Cherry	33cl	3,80
Fuze Tea pêche	33cl	3,80
Schwepps Agrumes, Tonic, Hibiscus	25cl	3,80
Orangina ou Fanta	25cl	3,80
Oasis	25cl	3,80
Jus de fruits Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Tomate		3,80
Orange / Citron pressé	20cl	5,00
Thé Glacé MONIN		5,00
Supp. Sirop, citron, rondelle		+0,30

JUS de POMMES BIO maison SASSY

Jus de pomme pétillant	33cl	5,90
Jus de pomme	33cl	5,90

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,70
Double Expresso	3,40
Déca	1,90
Double Déca	3,80
Allongé / Americano	2,00
Café Crème	2,00
Café Latte	3,50
Cappuccino	4,00
Latte Machiatto	5,00
Café Latte Viennois	5,00

Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Viennois	5,00
Chocolat Chaud Chamallows	5,50

Lait chaud	3,50
Lait chaud au miel	4, 50

Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Thé / Infusion	4,00
Supp. Sirop / Lait Végétal	+0,40

NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS



Cidres et jus de
pommes BIO
d'excellence



Farine de sarrasin



Farine de froment



Glaces onctueuses

DANS VOTRE CRÊPERIE .
L'Atelier de G
TOUS LES PLATS SONT FAITS MAISON !



Nous connaissons donc leur composition, consultez notre
tableau des allergènes sur demande.

Prix TTC, service compris - photos non contractuelles

9 place Albert Ferry - Gérardmer
03 29 52 26 62
latelierdegerardmer@gmail.com
www.latelierdegerardmer.com



Laissez-nous
votre avis !

