

Esprit d'atelier

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 15h,
jeudi, vendredi, samedi de 19h à 23h et le dimanche de 10h à 18h

Entrées : 6 euros

saucissons corses, de San Lorenzo, sanglier et porc
petite salade de mesclun, œuf mollet bio et copeau de fromage de brebis
terrine de lapin aux 4 épices
sardines « la belle îloise » pain grillé et beurre salé
poivrons grillés marinés au thym

Salades : 12 euros

Corse, salade, jambon, saucissons et lonzo corses de San Lorenzo, fromage de brebis, confiture de figues
Lucy, Penne, courgettes et graines de courges et pignons grillés, citrons confits et mozzarella
Italienne : salade, tomates, tomates confites, mozzarella, olives noires, jambon cru, pesto
Caesar : salade, poulet, copeau de parmesan, œuf mollet bio, croutons, sauce parmesan

Plats : 12 euros

Pièce de boucher saisie, sauce poivre ou bearnaise
Les vraies lasagnes végétariennes maison
canard confit et pommes de terre landaises
Pavé de thon mi-cuit, jolie sauce vierge
Plat du jour

Desserts : 6 euros

Bonne maman aux pommes
Fondant chocolat
Tarte au citron meringuée
Cheese cake coulis de fruits rouges
Fromage blanc au lait d'orgeat et amandes grillées
Glaces vanille chocolat pistache café **et sorbets** framboise citron passion
pomme mangue poire cassis
Café gourmand 7 euros **Thé gourmand 9 euros**
(avec assortiment de desserts)

Les formules

Entrée ou dessert + plat ou salade 16

Entrée, plat ou salade, dessert 22

Brunch les samedis, dimanches et jours fériés
10h-18h (enfant 16 euros) 22 euros

charcuteries corse de Corte (découverte au détour d'une balade au cœur de la montagne), légumes du marché, de saison, tout est frais et « fait maison »

Esprit d'atelier

Brunch Samedi et dimanche à partir de 10H30

Jus d'orange ou jus de pomme bio ou jus de raisin artisanal
café américain, breakfast tea ou chocolat à volonté œuf à la coque
yaourt et muesli

assiette de fromages de brebis corse, coulommier,
et charcuteries corses (prizzutu, saucissons de sanglier et porc, lonzo)

ou

assiette de fromages de brebis corse et coulommier,
saumon fumé et tarama

croissant ou pain au chocolat

panier de pains

cake du jour

pan cakes à volonté et sirop d'érable

confitures traditionnelles, nutella, miel...

22 euros (enfant 16 euros)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, service compris

Esprit d'atelier 5, rue du Vieux Versailles 78000 Versailles



Mélanges exclusifs :

Prince Vladimir : Agrumes, vanille et épices

Anastasia : Bergamote, citron et fleur d'oranger

St petersbourg : Agrumes, fruits rouge et caramel

Kashmir Tchai : Mélange de thé noir et d'épice selon la recette traditionnelle népalaise

Detox : Thé bien-être, mélange de maté et de thé vert, citron et citronnelle

Bouquet de fleurs : Bergamote , agrume et fleurs

Thé des Rois mages : orange , amandes, vanille et épices

Thés noirs :

Thé du matin : Mélange de thés noirs de Ceylan et d'Assam, corsé

Lapsang Souchong : Thé noir de chine fumé

Darjeeling : Subtil thé noir de la région de l'Himalaya

Ceylan : Thé noir de Ceylan, grandes feuilles

Earl Grey : thé noir de chine à la bergamote

Thés vert :

The vert à la menthe Nanah

The vert aux amandes

Infusions :

Tilleul-menthe

Verveine

Camomille