



CUISINE MAISON
CERTIFIÉE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

www.maitresrestaurateurs.com

APÉRITIFS

Martini Blanc/Rouge	4,50
Pastis 51, Ricard	3,50
Suze	4,00
Campari	4,50
Kir	3,50
Kir pétillant	5,00
Kir Royal	10,00
Porto Blanc/Rouge	4,50
Greygoose	7,50
Gin, Vodka, Tequila	6,00
*supp. soft.....	+1,00

CHAMPAGNES

Deutz	
Coupe	10,00
1/2 Bouteille	35,00
Bouteille	65,00
Magnum	120,00
Piper - Heidsiek	60,00
Taittinger.....	75,00
Mumm Blanc de Noir	110,00
Dom Pérignon	220,00



COCKTAILS

Les incontournables	7,90
Punch exotique maison - Américano - Caipirinha - Ti punch - Mojito - Tequila sunrise - Bloody mary	
Les Patio'nnements	8,50

Aphrodite : Jus de fleurs d'hibiscus, jus de fraise, orgeat, vodka
Flowerbomb : sirop de violette, saint germain (liqueur de sureaux), gin, shweppes tonic
Granita : sirop de kiwi, crème de cerise, tequila, jus de citron jaune
Daiquiri mangue : rhum, jus de citron, jus de mangue,

Les sans alcool6.50

Hawaïen : jus d'ananas, jus de goyave, sirop de violette
Honeymoon : jus d'orange, jus de pomme, sirop d'érable, jus de citron
Bisso : jus de fleur d'hibiscus, jus de fraise, sirop d'orgeat
Virgin mojito.

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	6,50
Bailey's, Grand marnier.....	6,50
Cognac, Cognac aux Amandes	8,00
Cognac XO	11,00
Limoncello,	7,00
Calvados, Armagnac, Poire Williams	8,00

WHISKY

Glenlivet12ans, Wild turkey8ans	9,00
Aberlour10ans, Jack daniels	9,00
Talisker10ans, Glenmorangie10ans, Nikka	9,00
Chivas12ans, Auchentoshan12ans	10,00
Aultmore12ans, Redbreast12ans	10,00
Lagavulin16ans, Aberlour15ans	12,00
Scapa16ans, Craigellachie 13ans	12,00

RHUM

Bacardi 8ans (Bahamas)	8,50
Don Papa (Philippines)	8,50
Diplomatico (Venezuela)	9,00
Arcane extraroma (Île Maurice)	10,00
Dictador 12ans (Colombie)	10,00
Clement VO (Martinique)	10,00
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	10,00
Matusalem 15 ans (Rép. Dominicaine)	10,00
Botran 15 ans (Guatemala)	10,00
Millonario 15 ans (Perou).....	10,50
Nation (Panama)	10,50

BIÈRES

Affligem pression	4,00
Bière sans alcool	3,50
Monaco, Panaché	4,00
Mort Subite (fruits rouges 37,5cl)	5,50
Desperados, Heineken (33cl)	4,50
Bière du Bouffay (blanche 33cl)	5,50

CHAUDS

Café, Déca	1,80	Grand Café	2,80
Crème	2,50	Thé	3,50
Cappucino	3,00	Noisette	2,00

SOFTS

Jus de fruits Pago	4,00
Perrier, Schweppes, Orangina	4,00
Coca-Cola, Zéro	4,00
Nestea	4,00

EAUX

San Pellegrino, Perrier, Vittel	
1/2L	3,00
1L	4,50

L'ASSIETTE DU PATIO'

Magret de canard fumé, fines tranches de chorizo, jambon Speck, Gravlax de saumon et toast de Saint-Marcelin.

12,90

LES ENTRÉES

Velouté de panais à la fourme d'Ambert	6,90
Carpaccio de boeuf au pesto et parmesan	8,50
Gravlax de Saumon aux épices cajun, crémeux avocat et tortillas maisons	7,90
Nems de canard confit à la coriandre fraîche et confiture de péquillos	6,90
Petite salade végétale	6,90
Foie gras de canard mi- cuit, réduction aux épices, pain d'épice et pommes vertes	12,90
Œuf poché et giroles poêlées, noisettes torrifiées et émulsion au vin rouge	9,90
Tartare de dorade, fruits exotiques et cumbava	9,90

LES SALADES

14,90

SARLADAISE

Mesclun de salade, magret fumé, toast de foie gras, pommes de terre grenailles façon Sarladaise, nem de confit de canard

14,90

LA SALADE OCEANE

Mesclun de salade, Gravlax de saumon, lieu fumé et Tartare de dorade

LES VIANDES

Souri d'agneau confite avec des légumes de saisons, jus de cuisson	18,00
Filet de kangourou du patio', sauce béarnaise et frites maison	16,00
Tomahawk de porc cuisson lente, purée de pommes de terre et moutarde à l'ancienne, jus de cuisson	14,90

PATIO'NNEMENT BŒUF

Filet de bœuf, sauce foie gras, pommes grenailles façon Sarladaise, Poêlée de pleurottes	19,90
Bavette d'ailoyau « ABERDEEN ANGUS » 300g et son confit d'échalotes au vin rouge, (garniture et sauce au choix)	19,90
Le Patio' burger : Steak haché 180grs, bacon, sauce burger, Saint-Marcelin poêlée de champignons et oignons rouges	14,90
Tartare de bœuf au couteau façon thaï, échalotes, coriandre, gingembre, basilic thaï, sauce soja, huile de sésame, piment oiseau et cacahuètes	14,90
Double carpaccio au pesto, parmesan et citron	15,00

Les garnitures : frites maison, pommes grenailles, purée de pommes de terre à la moutarde, cury de légumes, mousseline de courge, légumes de saison

Les sauces : béarnaise, poivre, foie gras, citronnelle, crème aux herbes

Supplément de garniture 2,00 €

Nos garnitures et nos sauces sont faites maison

LES POISSONS

Pavé de saumon rôti, mi- cuit ou bien-cuit, curry de légumes, sauce citronnelle	15,90
Filet de bar rôti, mousseline de courge et crème aux herbes	18,90
Saint Jacques juste saisies, rizotto aux girolles	20,00

LES DESSERTS

Fondant chocolat, sauce chocolat noir et chantilly	6,90
Éclair façon Paris-Brest, crème pralinée et noisettes caramélisées	6,90
Verrine poire caramel, biscuit aux épices et mousse à la vanille	7,90
Profiteroles « bretonnes », crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé, chantilly et petit LU	9,50
Entremet chocolat, menthe gingembre et biscuit moelleux chocolat noisettes	8,50
Le cœur des îles : biscuit pain de Gênes à la pistache, crème à la mangue, mousse aux fruits exotiques et gimaube coco	8,90
Salade de fruits de saison	6,90
Ardoise de fromages affinés	8,90
Café gourmand	7,50
Thé gourmand	8,00
Irish Coffee	7,90
GLACES - vanille, chocolat, fraise, citron vert, framboise	
Deux parfums	4,30
Trois parfums	5,90

NOS MENUS

10,80

MENU ENFANT

Pavé de Saumon ou steak haché, frites et/ou légumes
+ 2 boules de glace + un sirop à l'eau

11,90

14,90

FORMULE DU MIDI À L'ARDOISE du lundi au vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

*

Conseillé aux
-12 ans

MENU PATIO'

19,90

Nems de canard confit à la coriandre fraîche et confiture de péquillos

Velouté de panais à la fourme d'Ambert

Gravlax de Saumon aux épices cajun, crémeux avocat et tortillas maisons

Filet de kangourou du patio', sauce béarnaise et frites maison

Tomahawk de porc cuisson lente, purée de pommes de terre et moutarde à l'ancienne,
jus de cuisson

Pavé de saumon rôti, mi- cuit ou bien-cuit, curry de légumes, sauce citronnelle

Fondant chocolat, sauce chocolat noir et chantilly

Verrine poire caramel, biscuit aux épices et mousse à la vanille

Eclair façon Paris-Brest, crème pralinée et noisettes caramélisées



MENU VEGGIE

19,90

Velouté de panais à la fourme d'Ambert

Petite salade végétale

Parmentier de légumes : courge butternut, steak de soja et tofu

Burger Veggie, sauce burger, Saint-Marcelin, tomates, oignons rouges,
steack de soja à la provençale

Salade de fruits de saison

Dessert au choix du menu patio

MENU PATIO'NNEMENT

29,90

Foie gras de canard mi- cuit, réduction aux épices, pain d'épice et pommes vertes

Tartare de dorade, fruits exotiques et cumbava

Œuf poché et giroles poêlées, noisettes torréfiées et émulsion au vin rouge

Filet de bœuf, sauce foie gras, pommes grenailles façon Sarladaise, Poêlée de pleurottes

Filet de bar rôti, mousseline de courge et crème aux herbes

Souri d'agneau confite avec des légumes de saisons, jus de cuisson

Saint Jacques juste saisies, rizotto aux giroles

Profiteroles « Bretonne », crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé, chantilly et petit LU

Entremet chocolat, menthe gingembre et biscuit moelleux chocolat noisettes

Le cœur des îles : biscuit pain de Gênes à la pistache, crème à la mangue, mousse aux fruits exotiques
et gimauve coco

Café ou thé gourmand

Irish coffee



LA CAVE DU PATIO'

DEMANDEZ NOS VINS
DU MOMENT, SÉLECTION DE
GRANDS CRUS

VINS AU VERRE



ROUGES

Saint Nicolas	4.70
Corbière	4.80
Haut Médoc	5.50
Pic saint loup	5.00
Chili 100% carmenere	5.90
Bourgogne pinot noir	6.50

BLANCS

Chardonnay	4.50
Coteaux du Layon	5.50
Côtes du Rhône	5.50
Menetou - Salon	6.00
Bourgogne	6.00
Sensuel (muscadet moelleux)	6.50

ROSÉ

Côtes de provence	4.50
Santa giulia	5.00

VINS BLANCS



Patio'nnement muscadet sur lie aop	16.50
« Domaine de la tourette »	
Sauvignon touraine aop	10.50/16.90
« La noue du roy »	
Sensuel 50cl (muscadet moelleux)	24.00
« La douceur »	
Chardonnay igp vin de Loire	25.00
« Guilbaud frères »	
Côtes du rhone «Grignan» aop	25.00
« les Adhémar »	
Coteaux du Layon aop	29.00
« Domaine de Mihoudy »	
Menetou-salon aop	33.00
« Isabelle et pierre clément »	
Bourgogne aop	33.00
« Domaine René-bouvier »	

VINS ROSÉS



Côtes de Provence AOC	12.90 / 18.90
« Valadas »	
Santa giulia IPG	19.90
« île de beauté »	

VINS ROUGES



Minervois	19.90
« La borie blanche »	
Bordeaux aop	20.00
« Château haut Branda »	
Saumur champigny aop	13.90/20.90
« La roche saint vincent »	
Côtes du rhone aop	20.90
« bonetto fabrel bio »	
Saint nicolas de bourgueil aop	22.50
« Les charmantes »	
Corbière	24.90
«Les Hauts Castelmaure»	
Haut Médoc	26.90
« Les Tours de Charmail »	
Pic saint loup aop	26.90
« Réserve des almades »	
Bourgogne « chapitre suivant » aop	33.00
« Domaine rené bouvier »	
Lalande de Pomerol	33.00
« Château Laborde »	
Crozes - Hermitage	34.00
« Domaine des Entrefaux »	
Château brown	45.00
« Pessac leognan aop »	

VINS ÉTRANGERS



ESPAGNE	
Rioja	25,50
«Costalarbol»	
CHILI	
Aromo 100% Carménère	27,50
«D.O. Maule valley»	
AFRIQUE DU SUD	
Ulumbaza.....	26,90
«Springfontein»	
ITALIE	
Rosso de Montepulciano	29,90
«Azienda casale»	
ARGENTINE	
Malbec	32,00
«Punto Final»	

POUR LES MILLÉSIMES,
NOUS CONSULTER