

Les MENUS

Menu

41€

Entrées

Le Mi-cuit de Bœuf
ou
L'Œuf Parfait
ou
La Soupe Miso

Plats

Le Filet de Daurade
ou
Le Suprême de Pintade
ou
Les Linguines à la crème de truffe

Desserts

La Brioche perdue
ou
Le Moelleux
ou
Le patio-nnement Gourmand

Menu du Jour

uniquement le midi
en semaine

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

22€

OU

Entrée / Plat / Dessert

28€

Menu Enfant

12€

Steak Haché ou Dos de cabillaud

Pâtes/Frites ou Légumes

Moelleux au Chocolat ou Boule de Glace

Entrés



- Le Foies gras de Canard,**
Mariné au parfum de safran, Muscat et gingembre, chutney d'oignon, brioche toastée. 15€
- Le Velouté de Cèpes,**
Eclats de châtaigne et œuf de caille. 11€
- Le Mi-cuit de Bœuf,**
En croute d'herbes, chimichurri et mousse de carotte. 12€
- La Soupe Miso,**
Raviole aux légumes, tofu ferme, carotte en brunoise, wakame, bouillon de légumes. 13€
- L'Œuf Parfait cuit à 63°,**
Portobello et girolles poêlées, espuma de tomme truffée, pignons de pain. 13€

Salades



- La Salade César,**
Œuf parfait, copeaux de parmesan, salade, baguette, poulet pané, tranche de bacon, sauce César. 18€
- Le Poke bowl Cromesquis au Houmous ou Mi-cuit de Bœuf,**
Maïs, riz asiatique, betteraves, tomates cerises, avocat, mélange de graines, pousses de moutarde, sauce soja au gingembre. 18€

Plats



- Le Burger du Patio - Option Végétal,**
Steak végétal, pain brioché aux graines, frites fraîches, roquette, tomme truffée. 21€
- Le Burger du Patio,**
Steak haché, pain brioché aux graines, frites fraîches, confit d'oignons, roquette, tomate, tomme truffée et cascade de sauce carbonara. 22€
- Les Linguines à la crème de truffe,**
Copeaux de parmesan, miel truffé. 20€
- Les Calamars en persillade snackés à la plancha,**
Purée de panais à l'huile de noisette, potimarrons rôtis, crème à l'ail. 22€
- Le Suprême de Pintade,**
Risotto de fregola sarda au parmesan, tomates séchées, espuma de noix de cajou. 23€
- Le Filet de Daurade Royale,**
Risotto de freekeh, carottes rôties, pickles de mûre, jus à la mûre. 23€
- La Côte de Bœuf "400g environ"**
Pommes de terre rattes confites au romarin, os à moelle, jus de bœuf corsé au miel. 32€

Desserts



Le Patio

BAR - RESTAURANT

Choux Craquelins, Crème châtaigne, chantilly maison, coulis chocolat noir.	9€
La Brioche Perdue, Brioche rôtie au beurre, chocolat Gianduja, caramel beurre salé et glace au yaourt.	10€
Le Moelleux au Chocolat , Cœur coulant pistache , glace au marrons glacés et chantilly.	10€
Le Macaron à la Rose. Ganache crème de rose, morceaux de litchi et framboise frais.	10€
La Dame Blanche, Vanille, chocolat noir fondu, copeaux de chocolat.	10€
La Pêche Melba, Pêche au sirop, glace à la vanille, coulis de fruits rouges.	10€
Le Patio...nement Gourmand, Déclinaison des desserts de notre carte.	11€
La Trilogie de Fromage, Sélection de 3 fromages de la fromagerie de Manon "Carpentras".	11€

A tout heure



Croque-Monsieur.	15€
Planche de Charcuteries, Jambon cru, Coppa, Jambon Cuit, Rosette, et salade verte.	20€
Planche de Fromages, Comté, Brebis, Fourme d'Ambert et salade verte.	20€
Planche Mixte.	25€



Nos plats sont à base de produits frais issus de circuit court et faits maison.