

Nos formules

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

~Hors jours fériés et événements spéciaux ~

Formule à 20€

Entrée - plat ou plat - dessert

Formule à 27€

Entrée - plat - dessert



Brasserie Le Patio

PLANCHES

Planche apéritive individuelle : charcuteries / fromages	8€
Mezze à partager : rillettes de poisson, guacamole, houmous	15€
Planche mixte à partager	16€
Assiette d'huîtres : 6 ou 12 pièces.	8€/14€

ENTRÉES

Ceviche de poisson à la tahitienne	8€
Petite salade César	8€
Gasacho de tomates ou fraises, pastèques	8€
Vitello tonnato	9€
Tentacules de poulpe, sauce romesco, pickles de légumes et condiment à l'ail noir	9€

PLATS

Maquereau, tagliatelles de courgettes et émulsion au basilic	17€
Grande salade César	18€
Agneau façon tajine, sauce yaourt menthe, semoule condimentée aux légumes du soleil	18€
Burger : Steak haché, avocat, confit d'oignons, cheddar mûré, Pickels et frites (pommes de terre ou patate douce)	18€
Poisson du moment, déclinaison de maïs et sauce vierge	18€
Pièce du boucher, mille-feuille de pommes de terre, confit d'oignons et sauce moutarde-miel (+3 € sur les formules)	20€

FROMAGES

Assiette de fromages	8€
----------------------	----

DESSERTS

Snickers glacé	8€
Pêche pochée à la verveine et à la menthe	8€
Tableau melon - pastèque	8€
Dôme aux fruits rouges	10€
Tartelette à l'abricot et à la sauge	10€
Raviole de fruits, sauce à l'hibiscus et son sorbet	11€

Supplément salade verte, frites, purée de pommes de terre ou poêlée de légumes : 4€

→ Viandes d'origine française ou européenne

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs

Brasserie Le Patio

APERITIF BOARDS

Individual appetizer board: cold cuts / cheeses	€8
Mezze to share: fish rillettes, guacamole, hummus	€15
Mixed sharing board	€16
Oyster platter: 6 or 12 oysters.	€8/€14

STARTERS

Tahitian-style fish ceviche	€8
Small Caesar salad	€8
Tomato gazpacho or strawberry-watermelon gazpacho	€8
Vitello tonnato	€9
Octopus tentacles, romesco sauce, pickled vegetables, and black garlic condiment	€9

DISHES

Mackerel, zucchini tagliatelle, and basil espuma	€17
Large Caesar salad	€18
Tagine-spiced lamb, mint yogurt sauce, couscous with Mediterranean vegetables	€18
Burger: Beef patty, avocado, onion confit, aged cheddar, pickles, and fries (potato or sweet potato).	€18
Catch of the day, corn variations, and sauce vierge	€18
Butcher's cut, potato mille-feuille, onion confit, and honey-mustard sauce (+€3 on set menus)	€20

CHEESES

Cheese platter	€8
----------------	----

DESSERTS

Frozen Snickers dessert	€8
Peach poached with verbena and mint	€8
Melon and watermelon platter	€8
Red berry dome	€10
Apricot and sage tartlet	€10
Fruit Ravioli with Hibiscus Sauce and Sorbet	€11

Additional charge for green salad, fries, mashed potatoes or stir-fried vegetables : €4

- Meats of French or European origin
- For any allergies, please speak to the staff