

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€

ENTRÉES

Œuf parfait, spoom de champignons et émulsion de lard	8€
Les gyozas de volaille ou de légumes glacés au soja, bouillon d'hibiscus	8€
Asperges sauce safranée, oeufs de poisson, gel d'agrumes	8€
Tentacules de poulpe, sauce romesco, pickles de légumes et condiment ail noir	9€
Tataki de veau, mayonnaise épicée, chips de riz	9€

PLATS

Vol-au-vent de volaille et champignons, sauce vin jaune estragon	17€
Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de pommes de terre	18€
Burger confit de bœuf, pickles d'oignons, avocat, cheddar et son ketchup maison	18€
Lieu jaune, risotto d'épeautre, émulsion iodée	18€
Le poisson du moment, polenta frit aux condiments du soleil, sauce vierge	18€
La pièce du boucher, sauce marchand de vin, légumes du moment (+3€ sur les formules)	20€

FROMAGES

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

DESSERTS

Financier noisette, cœur caramel et crème à l'amaretto	8€
Dôme café et noix de pécan	8€
Ananas rôti, caramel déglacé, sorbet ananas rôti et granola	8€
Tartelette chocolat gianduja et praliné noisette	10€
Raviole de fruits, sauce hibiscus	10€
Café gourmand : café et son assortiment de mignardises (+2€ sur les formules)	10€
Thé gourmand : thé et son assortiment de mignardises (+3€ sur les formules)	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 aperitif board - charcuteries, cheese	€8
Mezze to share : fish rillettes, guacamole, hummus.	€15
Mixed sharing board	€16

STARTERS

Perfect egg with mushroom spoom and bacon emulsion	€8
Chicken or vegetable gyozas glazed with soy sauce and hibiscus broth	€8
Asparagus with saffron sauce, fish roe and citrus gel	€8
Octopus tentacles, romesco sauce, pickled vegetables and black garlic condiment	€9
Veal tataki, spicy mayonnaise and rice chips	€9

DISHES

Chicken and mushroom vol-au-vent, Vin Jaune and tarragon sauce	€17
Beef tongue, charcutière sauce, mashed potatoes	€18
Confit beef burger, pickled onions, avocado, cheddar and house ketchup	€18
Pollock, spelt risotto, sea-infused emulsion	€18
Catch of the day, fried polenta with Mediterranean condiments, sauce vierge	€18
Butcher's cut, marchand de vin sauce, seasonal vegetables (+€3 on set menus)	€20

CHEESES

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

DESSERTS

Hazelnut financier, caramel centre and amaretto cream	€8
Coffee and pecan dome	€8
Roasted pineapple, caramel deglaze, roasted pineapple sorbet and granola	€8
Chocolate, gianduja and hazelnut praline tartlet	€10
Fruit ravioli, hibiscus sauce	€10
Gourmet coffee : coffee and an assortment of petits fours (+€2 on set menus)	€10
Gourmet tea : tea and an assortment of petits fours (+€3 on set menus)	€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