

Nos formules

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

~Hors jours fériés et événements spéciaux ~

Formule à 19€

Entrée - plat ou plat - dessert

Formule à 26€

Entrée - plat - dessert





Brasserie Le Patio

PLANCHES

Planche apéritive individuelle : charcuterie / fromages	7€
Planche mixte à partager	16€

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud (lardons et noix)	8€
Sauté de crevettes, curry rouge et coco	8€
Andouille grillée et sa crème de moutarde	8€
Velouté de petits pois à la menthe, œuf parfait et bacon	8€
Melon, fines tranches de jambon de pays et son Porto	8€

PLATS

Salade de chèvre chaud (pommes de terre, lardons, noix)	15€
Poisson du moment, risotto et légumes de saison	16€
Blanc de poulet "Duc de Mayenne", pommes de terre grenaille, sauce chasseur	16€
Burger du moment, frites et salade (steak, cheddar, oignons confits, lard, mesclun)	16€
Salade fraîcheur (melon, avocat, crevettes, saumon fumé)	16€
Pièce de bœuf, frites maison, jus corsé	18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Panna cotta mangue	8€
Tiramisu aux fraises et spéculoos	8€
Tartelette chocolat et noix de pécan	8€
Assiette de fruits frais et sorbet	8€
Crumble abricot et glace vanille	8€

Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France
→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs





Brasserie Le Patio

APERITIF BOARDS

Individual aperitif board - charcuterie, cheese	7€
Mixed sharing board	16€

STARTERS

Warm goat cheese salad (bacon bits and walnuts)	8€
Sautéed shrimp with red curry and coconut	8€
Grilled andouille sausage with mustard cream sauce	8€
Minted pea velouté, soft-boiled egg and crispy bacon	8€
Melon with thin slices of cured ham and Port wine	8€

DISHES

Warm goat cheese salad (potatoes, bacon bits, walnuts)	15€
Fish of the moment, risotto and seasonal vegetables	16€
“Duc de Mayenne” chicken breast, grilled potatoes, chasseur sauce	16€
Burger of the moment, chips and salad (steak, cheddar, onion confit, bacon, mesclun)	16€
Fresh salad (melon, avocado, shrimp, smoked salmon)	16€
Piece of beef, homemade fries, hearty gravy	18€

CHEESES

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

DESSERTS

Mango panna cotta	8€
Strawberry and speculoos tiramisu	8€
Chocolate and pecan tartlet	8€
Fresh fruit platter with sorbet	8€
Apricot crumble with vanilla ice cream	8€

Green salad / French fries supplement : €4

→ Meat sourced from France
→ For any allergies, please speak to the staff

