

Nos formules

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

~Hors jours fériés et événements spéciaux ~

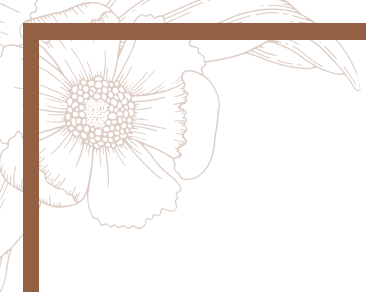
Formule à 20€

Entrée - plat ou plat - dessert

Formule à 27€

Entrée - plat - dessert





Brasserie Le Patio

PLANCHES

Planche apéritive individuelle : charcuteries / fromages	7€
Camembert rôti au four et croutons à l'ail	15€
Planche mixte à partager	16€

ENTRÉES

Sauté de crevettes, légumes fondants et curry rouge coco	8€
Velouté de légumes de saison au lait de coco, chips de lard et graines de courge	8€
Tarte tatin d'endives aux noix et au roquefort	8€
Rosace de betterave, feta et noix	8€
Tartare de saumon, pomme Granny, grenade, aneth et citron (+2€ sur les formules)	10€
Foie gras de canard maison, chutney de fruits (+6€ sur les formules)	14€

PLATS

Fricassée de poulet à l'indienne, riz basmati	16€
Pavé de saumon, beurre blanc, légumes fondants et tagliatelles fraîches	16€
Burger du moment, frites et salade (steak, cheddar, oignons confits, lard)	16€
Tagliatelles à l'italienne, pesto et légumes fondants	16€
Filet mignon lardé, pommes de terre grenaille, sauce moutarde à l'ancienne	17€
Parmentier de bœuf, potimarron, butternut et sa salade	17€
Pièce de bœuf, sauce roquefort ou sauce poivre, frites et salade	18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8€
Tarte citron et tuiles de meringues croquantes	8€
Poire pochée au vin chaud et sa glace aux quatre épices	8€
Panna cotta au sarrasin torréfié et coulis de crème de marron	8€
Coupe de glace 3 boules : chocolat, vanille, fraise, mangue ou noix de coco	8€
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et sa glace vanille	8€
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 : 4€

Brasserie Le Patio

APERITIF BOARDS

Individual aperitif board - charcuteries, cheese	€7
Oven-roasted Camembert and garlic croutons	€15
Mixed sharing board	€16

STARTERS

Shrimp sauté, tender vegetables, and coconut red curry	€8
Seasonal vegetable velouté with coconut milk, bacon chips and pumpkin seeds	€8
Endive tarte tatin with walnuts and Roquefort cheese	€8
Beetroot rosette, feta cheese, and walnuts	€8
Salmon tartare with Granny Smith apple, pomegranate, dill, and lemon (+€2 on formula)	€10
Homemade duck foie gras, fruit chutney (+€6 on formula)	€14

DISHES

Indian-style chicken fricassee, basmati rice	€16
Salmon fillet, beurre blanc, melting vegetables and fresh tagliatelle	€16
Burger of the day, fries, and salad (steak, cheddar, caramelized onions, bacon)	€16
Italian-style tagliatelle, pesto, and tender vegetables	€16
Baked filet mignon, baby potatoes, Dijon mustard sauce	€17
Beef parmentier with pumpkin, butternut squash and salad	€17
Beef, Roquefort sauce or pepper sauce, fries, and salad	€18

CHEESES

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

DESSERTS

Vanilla crème brûlée	€8
Lemon tart with crispy meringue tiles	€8
Pear poached in mulled wine with four-spice ice cream	€8
Roasted buckwheat panna cotta with chestnut cream coulis	€8
3 scoops of ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, mango, or coconut	€8
Chocolate lava cake, crème anglaise and vanilla ice cream	€8
Gourmet coffee : coffee and an assortment of sweet treats (+€2 on set menus)	€10
Gourmet tea : tea and an assortment of sweet treats (+€3 on set menus)	€11

Green salad / French fries supplement : €4

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