

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€
Mezze à partager : ensemble de hors-d'œuvre du moment et feuille de riz	15€
Planche mixte à partager	16€

ENTRÉES

Carpaccio de betteraves, vinaigrette à l'estragon et condiment grenobloise	8€
Œuf parfait, spoom de champignons et émulsion de lard	8€
Les gyozas de volaille ou de légumes glacés au soja, bouillon d'hibiscus	8€
Velouté de potimarron au haddock fumé et crème cru (+2€ sur les formules)	10€
Le foie gras maison, chutney de figues et sa brioche maison (+6€ sur les formules)	14€

PLATS

Le poisson du moment, sauce puttanesca, bohémienne d'aubergines et de poireaux	16€
Le filet de poulet "Duc de Mayenne", sauce chasseur et gratin dauphinois	17€
Burger pulled beef, compoté d'oignons, cheddar et son ketchup maison	17€
La noix de cochon, sauce moutarde à l'ancienne et polenta aux olives	18€
Le Sandre, sauce marinière et déclinaison de céleri (+4€ sur les formules)	20€
La pièce du boucher, sauce poivre, pommes de terre grenaille à la sarladaise (+4€ sur les formules)	20€

FROMAGES

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

DESSERTS

Crème brûlée tonka-poire	8€
Clafoutis aux pommes d'Entrammes et glace à la cannelle	8€
Île flottante choco-caramel	8€
Brioche perdue, glace fromage blanc	8€
Baba au rhum flambé orange-vanille (+2 sur les formules)	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€

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

Brasserie Le Patio

APERITIF BOARDS

Individual aperitif board - charcuteries, cheese	€7
Mezze to share: a selection of seasonal appetizers and rice paper	€15
Mixed sharing board	€16

STARTERS

Beetroot carpaccio with tarragon vinaigrette and Grenoble-style relish	€8
Perfect egg with mushroom spoon and bacon emulsion	€8
Chicken or vegetable gyozas glazed with soy sauce and hibiscus broth	€8
Butternut squash velouté soup with smoked haddock and crème fraîche (+€2 on set menus)	€10
Homemade foie gras with fig chutney and homemade brioche (+€6 on set menus)	€14

DISHES

Fish of the day, with puttanesca sauce, eggplant and leek medley	€16
Chicken fillet "Duc de Mayenne" style, hunter's sauce and dauphinoise potatoes	€17
Pulled beef burger, caramelized onions, cheddar cheese and homemade ketchup	€17
Pork loin, old-fashioned mustard sauce and olive polenta	€18
Pike-perch marinière sauce and a celery medley (+€4 on set menus)	€20
Butcher's cut, pepper sauce, Sarlat-style new potatoes (+€4 on set menus)	€20

CHEESES

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

DESSERTS

Tonka bean and pear crème brûlée	€8
Entrammes style apple clafoutis with cinnamon ice cream	€8
Chocolate and caramel floating island	€8
French toast with fromage blanc ice cream	€8
Rum baba flambéed with orange and vanilla (+€2 on set menus)	€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