

# *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 <b>ou</b> de légumes glacés au soja, bouillon d'hibiscus	8€
Velouté de potimarron au haddock fumé et crème cru <b>(+2€ sur les formules)</b>	10€
Le foie gras maison, chutney de figues et sa brioche maison <b>(+6€ sur les formules)</b>	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 <b>(+4€ sur les formules)</b>	20€
La pièce du boucher, sauce poivre, pommes de terre grenaille à la sarladaise <b>(+4€ sur les formules)</b>	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 <b>(+2 sur les formules)</b>	10€
Café gourmand : café et son assortiment de mignardises <b>(+2€ sur les formules)</b>	10€
Thé gourmand : thé et son assortiment de mignardises <b>(+3€ sur les formules)</b>	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	€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 spoom and bacon emulsion	€8
Chicken <b>or</b> vegetable gyozas glazed with soy sauce and hibiscus broth	€8
Butternut squash velouté soup with smoked haddock and crème fraîche <b>(+€2 on set menus)</b>	€10
Homemade foie gras with fig chutney and homemade brioche <b>(+€6 on set menus)</b>	€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 <b>(+€4 on set menus)</b>	€20
Butcher's cut, pepper sauce, Sarlat-style new potatoes <b>(+€4 on set menus)</b>	€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 <b>(+€2 on set menus)</b>	€10
Gourmet coffee : coffee and an assortment of petits fours <b>(+€2 on set menus)</b>	€10
Gourmet tea : tea and an assortment of petits fours <b>(+€3 on set menus)</b>	€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