

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

ENTRÉES

Œufs mimosa truffé	7€
Salade de camembert mayennais chaud, chips de lard	8€
Avocado toast et son œuf parfait	8€
Velouté de carottes au lait de coco, chips de lard	8€
Foie gras de canard maison, chutney de fruits (+6€)	8€
Tartare de saumon, pomme Granny, grenade, aneth et citron	9€

PLATS

Pavé de saumon, beurre blanc, légumes fondants et tagliatelles fraîches	16€
Salade César	16€
Burger du moment, frites et salade (steak, cheddar, oignons confits, lard)	16€
Tagliatelle à l'italienne, pesto et légumes fondants	17€
Ballottine de volaille forestière, sauce chasseur, pommes de terre grenaille et tomate à la Provençale	17€
Pièce de boucher, sauce roquefort ou sauce poivre, frites et salade	18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8€
Salade de fruits, sirop d'hibiscus et son sorbet	8€
Gâteau nantais et sa glace vanille	8€
Mousse au chocolat	8€
Tartelette aux figues tièdes et sa glace vanille	8€
Coupe de glace 3 boules : chocolat, vanille, fraise, mangue ou noix de coco	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

Truffled Deviled Eggs	7€
Warm Mayenne Camembert salad with crispy bacon	8€
Avocado toast and its perfect egg	8€
Carrot velouté with coconut milk and crispy bacon	8€
Homemade duck foie gras with mango-basil chutney (+6€)	8€
Salmon tartare with Granny Smith apple, pomegranate, dill, and lemon	9€

DISHES

Salmon steak with beurre blanc, tender vegetables, and fresh tagliatelle	16€
Caesar salad	16€
Burger of the day with fries and salad (beef patty, cheddar, caramelized onions, bacon)	16€
Italian-style tagliatelle with pesto and tender vegetables.	17€
Forest-style chicken ballotine with hunter sauce, baby potatoes, and Provençal tomato	17€
Butcher's cut with Roquefort sauce or pepper sauce, served with fries and salad	18€

CHEESES

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

DESSERTS

Vanilla crème brûlée	8€
Fruit salad with hibiscus syrup and sorbet	8€
Nantes-style cake with vanilla ice cream	8€
Chocolate mousse	8€
Warm fig tartlet with vanilla ice cream	8€
Ice cream sundae (3 scoops): chocolate, vanilla, strawberry, mango, or coconut	8€

Green salad / French fries supplement : €4

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