

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€
Œufs cocotte au chorizo, et croutons à l'ail	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

Tartiflette et sa salade	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€
Filet de poulet à la Morzinoise (tranche de coppa, crème, mozzarella gratinée), frites et 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€
Salade de fruits, sirop de fleur d'oranger et son sorbet	8€
Mousse au chocolat	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€

Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs

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€
Eggs cocotte with chorizo and garlic croutons	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

Tartiflette and salad	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€
Chicken fillet Morzinoise style (slice of coppa, cream, mozzarella gratin), fries, and salad	17€
Beef, Roquefort sauce or pepper sauce, fries, and salad	18€

CHEESES

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

DESSERTS

Vanilla crème brûlée	8€
Fruit salad with orange blossom syrup and sorbet	8€
Chocolate mousse	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€

Green salad / French fries supplement : €4

→ Meat sourced from France

→ For any allergies, please speak to the staff