

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

Le poireau sauce gribiche	8€
Carpaccio de betteraves, vinaigrette à l'estragon et condiment grenobloise	8€
Opéra d'avocat et son haddock fumé	8€
Tartare de bœuf et sa sauce chimichuri, tartine de moelle et pickles de légumes (+6€ sur les formules)	14€
Le foie gras maison, chutney de figes et sa brioche maison (+6€ sur les formules)	14€

PLATS

La côte de veau, jus corsé, purée de pommes de terre fumées aux herbes mayennaises	16€
Risotto de céleri	16€
Le Sandre rôti au beurre de thym, panais rôti, sauce hollandaise	16€
Le poisson du moment, spoom de butternut et tonka, graines de courges torréfiées	17€
Burger de bœuf, compoté d'oignons, fromage d'Entrammes, poitrine fumée et son ketchup maison	17€
Pièce du boucher, sauce du jour et accompagnement au choix :	18€
- purée de pommes de terre	
- frites	
- poêlée de légumes	
L'agneau en côte et en croustilles, jus d'agneau, aubergine rôtie et grillée, condiment du soleil (+4€ sur les formules)	20€

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, purée de pommes de terre ou poêlée de légumes : 4€

→ Viandes origine France

→ 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

Leek with gribiche sauce	€8
Beetroot carpaccio with tarragon vinaigrette and Grenoble-style relish	€8
Avocado opera cake with smoked haddock	€8
Beef tartare with chimichurri sauce, bone marrow toast, and pickled vegetables (+€6 on set menus)	€14
Homemade foie gras with fig chutney and homemade brioche (+€6 on set menus)	€14

DISHES

Veal chop, rich jus, smoked potato purée with Mayenne herbs	€16
Celery risotto	€16
Roasted pike-perch with thyme butter, roasted parsnip, hollandaise sauce	€16
Fish of the day, butternut squash and tonka bean spoom, roasted pumpkin seeds	€17
Beef burger with onion compote, Entrammes cheese, smoked breast, and homemade ketchup	€17
Butcher's cut, sauce of the day, and choice of side :	€18
- Mashed potatoes	
- French fries	
- Sautéed vegetables	
Lamb chop and croquettes, lamb jus, roasted and grilled eggplant, Mediterranean condiment (+€4 on set menus)	€20

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

Additional charge for green salad, fries, mashed potatoes or stir-fried vegetables : €4

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