

# *Nos formules*

*Formules disponibles le midi, du lundi au vendredi*

Formule à 19€

*Entrée - plat ou plat - dessert*

Formule à 26€

*Entrée - plat - dessert*

# Brasserie Le Patio

## PLANCHES

Planche apéritive individuelle - charcuterie, fromage	7€
Planche à partager mixte	16€

## ENTRÉES

Œuf basse température, crème de foie gras et champignons	8€
Truite fumée de Parné, blinis au sarrasin et crème grelette	8€
Asperges blanches, crème de haddock	8€

## PLATS

Le burger Patio végétarien	16€
Le burger Montagnard, frites et salade (steack, pain brioché, oignons confits, poitrine grillée, tomme de savoie)	16€
Côte de porc de chez Marso, purée de pommes de terre aux algues	16€
Pièce de bœuf mayennais, beurre persillé et frites	16€
Poisson du moment, épinard au beurre d'ail, vinaigrette de grenade	15€
Cuisse de volaille Duc de Mayenne, riz pilaf, safran chorizo	15€

## FROMAGES

Assiette de fromages de chez Desrues	8€
--------------------------------------	----

## DESSERTS

Marquise au chocolat	8€
Yaourt givré fruits rouges et fleurs	8€
Petit pot de crème vanille	8€
Coupe de glace	2,5€ - 5€ - 7,50€

Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION

ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION

SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION

# Brasserie Le Patio

## APERITIF BOARDS

Individual boards - cold meats, cheese	7€
Split board mix	16€

## STARTERS

Low-temperature egg, foie gras and mushroom cream	8€
Smoked trout from Parné, buckwheat blinis and grelette cream	8€
White asparagus, haddock cream	8€

## DISHES

The Vegetarian Patio Burger	16€
Montagnard burger, chips and salad (steack, brioche bun, pickled onions, grilled bacon, Savoy tomme)	16€
Pork shop from Marso, mashed potatoes with seaweed	16€
Mayenne beef, parsley butter and chips	16€
Fish of the moment, spinach with garlic butter, pomegranate vinaigrette	15€
Boneless confit of Duc de Mayenne rice pilaf, saffron chorizo	15€

## CHEESES

Platter of cheeses from Desrues	8€
---------------------------------	----

## DESSERTS

Chocolate marquise	8€
Yoghurt with red fruits and flowers	8€
Small pot of vanilla cream	8€
Cup of ice cream	2,5€ - 5€ - 7,50€

→ Meat from France  
→ For all allergies, please contact the waiters

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION  
ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION  
SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION