





Bistronomique Le Patio

COUPE DE CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE	12 CL	17 €
AOP CHAMPAGNE ROSÉ	12 CL	20 €

VIN AU VERRE

AOP VINS BLANC/ROUGE/ROSÉ	12 CL	12 €
AOP VINS LIQUOREUX	12 CL	12 €



Bistronomique Le Patio

ENTRÉES STARTERS

TOURTE DE VIANDE, BOUQUET DE SALADE NIÇOISE, 16€
CONFIT D'OIGNONS ROUGES
MEAT PIE, NICOISE SALAD, RED ONION CONFIT

SAUMON MARINÉ COUPÉ AU COUTEAU, MANGUE AVION, 18€
SORBET PETITS POIS WASABI
KNIFE-CUT MARINATED SALMON, AIR-FREIGHT MANGO, WASABI PEAS
SORBET

BILLES DE FOIE GRAS NOISETTE, COULIS DE CASSIS, 19€
CAROTTE FANE
FOIE GRAS, BLACKCURRANT COULIS, CARROT TOPS

COQUILLAGES SHELLFISH

6 HUÎTRES CREUSES N°1 PLEINE MER 16€
6 HOLLOW OYSTERS N.1 DEEP-SEA

9 HUÎTRES CREUSES N°1 PLEINE MER 23€
9 HOLLOW OYSTERS N.1 DEEP-SEA

SOUPE SOUP

SOUPE DE POISSONS MAISON, ROUILLE SAFRANÉ 15€
HOMEMADE FISH SOUP, SAFFRON ROUILLE

VIANDE ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Bistronomique Le Patio

PÂTES PASTAS

RAVIOLES DE TOURTEAU SAUCE HOMARDINE
BROWN CRAB RAVIOLI WITH LOBSTER SAUCE

26€

POISSONS FISHS

SUPRÊME DE TRUITE, SAUCE À L'ORANGE; BRUNOISE DE
MANGUE AVION, CHIPS DE TOPPINANBOUR
SUPREME OF TROUT, ORANGE SAUCE; AIR-FREIGHT MANGO BRUNOISE,
TOPPINANBOUR CRISPS

25€

DOS DE CABILLAUD, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, TAPENADE
D'OLIVES, CHIPS DE BETTERAVE, JUS DE VIANDE AU THYM
BACK OF COD, MUSHROOM DUXELLES, OLIVE TAPENADE,
BEETROOT CRISPS, MEAT JUICE WITH THYME

29€

TATAKI DE THON, MARINÉ CITRON VERT, CHAMPIGNONS À
LA GRECQUE, PATATE DOUCE, JUS DE VIANDE
TUNA TATAKI, MARINATED LIME, GREEK MUSHROOM, SWEET POTATO, MEAT
JUICE

29€

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Bistronomique Le Patio

VIANDES MEATS

ROGNON DE VEAU, MOUTARDE VIOLETTE, POMME DARPHIN 29€
VEAL KIDNEY, PURPLE MUSTARD, DARPHIN POTATOE

COQUELET ENTIER, SAUCE DIABLE, CRÈME DE CÉLERI, 30€
PETITS LÉGUMES FANES
WHOLE COCKEREL, DEVIL SAUCE, CELERY CREAM, BABY VEGETABLES

PARMENTIER DE QUEUE DE BOEUF, FINE SALADE NIÇOISE 32€
BEEF PARMENTIER, NIÇOISE SALAD

FROMAGES CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE 11€
SELECTION OF CHEESES AND ITS MESCLUN OF SALAD

DESSERTS DESSERTS

BAVAROIS DE POIRES, GLACE À L'ESTRAGON 13€
BAVARIAN PEARS , TARRAGON ICE CREAM

FINE TARTE AUX POMMES TIEDE, GLACE VANILLE (20 MIN) 14€
THIN WARM APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM (20 MIN)

CRÈME BRÛLÉE ROMARIN CARAMÉLISÉE À LA 15€
CASSONADE BLONDE
ROSEMARY CARAMELISED CRÈME BRÛLÉE WITH LIGHT
BROWN SUGAR

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES

