





# *Bistronomique Le Patio*

## COUPE DE CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE	12 CL	18 €
AOP CHAMPAGNE ROSÉ	12 CL	20 €

## VIN AU VERRE

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

## APERITIF

APÉRITIFS AU CHOIX HORS COCKTAILS	15 €
COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL	20 €



# Bistronomique Le Patio

## ENTRÉES STARTERS

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

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

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

## COQUILLAGES SEELFISH

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

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

## SOUPE SOUP

SOUPE DE POISSONS MAISON, ROUILLE SAFRANÉE 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 FISHES

SUPRÊME DE TRUITE DE PARNÉ-SUR-ROC, SAUCE À  
L'ORANGE; BRUNOISE DE MANGUE AVION, CHIPS DE  
TOPINAMBOUR

25€

SUPREME OF TROUT OF PARNÉ-SUR-ROC, ORANGE SAUCE; AIR-FREIGHT  
MANGO BRUNOISE, TOPPINANBOUR CRISPS

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

SELLE D'AGNEAU FARCIE AUX PETITS LÉGUMES FANES 34€  
SADDLE OF LAMB STUFFED WITH GREEN VEGETABLES

PIGEON ENTIER DE PORNIC, CRÈME DE CÉLERI RAVE AU 43€  
JUS DE VIANDE  
WHOLE PIGEON FROM PORNIC, CREAM OF CELERIAC  
WITH MEAT JUICE

## FROMAGES CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BORDIER, 22€  
MESCLUN DE SALADE  
SELECTION OF RIPENED CHEESES BORDIER 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 15€  
À LA 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

