





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

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

TARTE AU CITRON, MERINGUÉE À LA MENTHE, GLACE AU 18€
CASSIS
LEMON PIE, MINT MERINGUE, BLACKCURRANT ICE CREAM

FRAISIER, SORBET FRAISE & BASILIC 19€
STRAWBERRY CREAM CAKE, STRAWBERRY AND BASIL SORBET

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

