





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

LINGUINE À LA BRUNOISE DE HOMARD, SAUCE HOMARDINE 26€
LINGUINE WITH LOBSTER BRUNOISE AND LOBSTER SAUCE

POISSONS FISHES

SUPRÊME DE TRUITE DE PARNÉ-SUR-ROC, SAUCE À 25€
L'ORANGE; BRUNOISE DE MANGUE AVION, CHIPS DE
TOPINAMBOUR
SUPREME OF TROUT OF PARNÉ-SUR-ROC, ORANGE SAUCE; AIR-FREIGHT
MANGO BRUNOISE, TOPPINANBOUR CRISPS

DOS DE CABILLAUD, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, TAPENADE 29€
D'OLIVES, CHIPS DE BETTERAVE, JUS DE VIANDE AU THYM
BACK OF COD, MUSHROOM DUXELLES, OLIVE TAPENADE,
BEETROOT CRISPS, MEAT JUICE WITH THYME

SUPRÊME DE BAR, BEURRE BLANC À L'ESTRAGON, 31€
LÉGUMES FÂNES
SUPREME OF SEA BASS, BEURRE BLANC WITH TARRAGON,
LEAFY VEGETABLES

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

BALLOTINE COUCOU DE RENNES, FRICASSÉES DE GIROLLES 34€
BALLOTINE CUCKOO FROM RENNES, FRICASSEE OF CHANTERELLES

PIGEON ENTIER DE PORNIC, GRATIN DE POMMES DE 43€
TERRE AU HARENG FUMÉ, JUS DE VIANDE
WHOLE PIGEON FROM PORNIC, POTATO GRATIN WITH SMOKED HERRING,
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

