





# *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, 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 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 D'ARPHIN 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

