

# *Nos formules*

*Formules disponibles le midi, du lundi au samedi*

Formule à 19€

*Entrée - plat ou plat - dessert*

Formule à 26€

*Entrée - plat - dessert*



# Brasserie Le Patio

## PLANCHES

Planche apéritive individuelle - charcuterie, fromages	7€
Planche à partager mixte	16€

## ENTRÉES

Le pâté en croûte de lapin et pistache, légumes acidulés	9€
Médaille de saumon confit, radis croquants et mayonnaise aux herbes	8€
Le céleri boule en fine julienne dans l'esprit d'une rémoulade, tuile de pain aux céréales	7€

## PLATS

Dos de cabillaud rôti au beurre, concassé de tomates mayennaises, beurre blanc	16€
Le burger du moment (filet de poulet Duc de Mayenne, caviar d'aubergines et chèvre frais, sauce au miel)	16€
Le burger végétarien	16€
Chou vert farci au porc de chez Marso, purée de pommes de terre et jus de viande	16€
Pièce du boucher rôtie de chez Carré, pommes frites et sauce béarnaise	18€

## FROMAGES

Assiette de fromages	8€
----------------------	----

## DESSERTS

Ananas rôti à la broche et laqué aux épices, glace vanille	8€
Sablé breton aux figues	8€
Forêt noire comme un tiramisu	8€
Coupe de glaces et sorbets (1, 2 ou 3 boules)	2,5€ - 5€ - 7,50€

Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION

ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION

SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECESSION

# Brasserie Le Patio

## APERITIF BOARDS

Individual boards - cold meats, cheese	7€
Split board mix	16€

## STARTERS

Rabbit and pistachio meat pie, tangy vegetables	9€
Confit salmon medallion, crunchy radishes and herb mayonnaise	8€
Finely julienned celery in the spirit of remoulade, bread tile with cereals	7€

## DISHES

Cod fillet roasted in butter, crushed Mayenne tomatoes, white butter	16€
The burger of the moment (Duc de Mayenne chicken fillet, eggplant caviar and fresh goat's cheese, honey sauce)	16€
The vegetarian burger	16€
Green cabbage stuffed with pork from Marso, mashed potatoes and meat gravy	16€
Roast butcher's cut from Carré, french fries and béarnaise sauce	18€

## CHEESES

Platter of cheeses	8€
--------------------	----

## DESSERTS

Spit-roasted pineapple glazed with spices, vanilla ice cream	8€
Breton shortbread with figs	8€
Black forest like tiramisu	8€
Cup of ice cream (1, 2 or 3 scoop of ice cream)	2,5€ - 5€ - 7,50€

→ Meat from France  
→ For all allergies, please contact the waiters

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION  
ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION  
SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION