

Nos formules

Formules disponibles le midi, du lundi au vendredi

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

Velouté de choux-fleurs aux éclats de pistaches torréfiées	8€
Poireau vinaigrette, condiments mimosa	8€
Foie gras de canard, chutney de mangue et brioche toastée (supplément menu 6€)	14€
Saumon gravlax et sa crème grelette (supplément menu 6€)	14€
Bao de bœuf confit, mayonnaise aux épices (supplément menu 4€)	12€

PLATS

Quasi de veau façon blanquette, légumes racines	16€
Escalope de volaille à la milanaise, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches	14€
Magret de canard rôti, garniture frites ou purée, jus au cassis	18€
Filet de Merlu, riz sauté aux légumes et crème de langoustines	16€
Omelette garniture au choix : "jambon, champignon, herbe ou fromage", et son mesclun	12€
Burger du moment (steak, fromage d'Entrammes, oignons confits, lards, mesclun)	15€

FROMAGES

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

DESSERTS

Mousse au chocolat	8€
Brioche perdue au caramel au beurre salé	8€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	8€
Financier au citron et son coulis de fruits rouges	8€
Coupe de glaces maison 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

Brasserie Le Patio

APERITIF BOARDS

Individual aperitif board - cold meats, cheeses	7€
Mixed sharing board	16€

STARTERS

Cauliflower soup with roasted pistachio pieces	8€
Leek vinaigrette, mimosa condiments	8€
Duck foie gras, mango chutney and toasted brioche (menu supplement €6)	14€
Gravlax salmon and cream (menu supplement €6)	14€
Confit beef bao, spiced mayonnaise (menu supplement €4)	12€

DISHES

Almost veal blanquette style, root vegetables	16€
Milanese poultry escalope, mashed potatoes with fresh herbs	14€
Roast duck breast, fries or mashed potatoes, blackcurrant jus	18€
Hake fillet, fried rice with vegetables and langoustine cream	16€
Omelette garnish of your choice: "ham, mushroom, herb or cheese", and mixed greens	12€
Burger of the moment (steak, Entrammes cheese, candied onions, bacon, mixed greens)	15€

CHEESES

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

DESSERTS

Chocolate mousse	8€
French toast with salted butter caramel	8€
Thin apple tart with vanilla ice cream	8€
Lemon financier cake with red berry coulis	8€
Homemade ice cream and sorbet cup (1, 2 or 3 scoops)	2,5€ - 5€ - 7,50€

Supplément salade verte / frites : 4€

→ Viandes origine France

→ Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs