

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

La terrine de campagne morilles et noisettes.	6€
Salade de légumes printaniers, vinaigrette aux herbes et magret de canard séché	8€
Rillettes de poisson au curry, toast de pain de campagne à l'huile d'olive.	6€
Toast de chèvre chaud et confit de tomates cerise au thym.	6€

PLATS

Burger du moment, frites et salade (steak, fromage d'Entrammes, oignons confits, lards, mesclun)	16€
La pièce du boucher, frites ou purée	18€
Le veau confit en 7 heures au citron confit, petit pois glacés	16€
Le filet de maquereau grillé, écrasé de pommes de terre aux agrumes, sauce moutarde	16€
Poulet Tandoori, riz aux légumes	16€

FROMAGES

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

DESSERTS

Salade de fraises et hibiscus	8€
Panna cotta au thé, pommes Granny et kiwi	8€
Profiterole façon belle Hélène	8€
Madeleine crème diplomate vanille	8€
Coupe de glace 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 - charcuterie, cheese	7€
Mixed sharing board	16€

STARTERS

Country terrine with morels and hazelnuts.	6€
Spring vegetable salad with herb vinaigrette and dried duck breast.	8€
Fish rillettes with curry, toast of farmhouse bread with olive oil.	6€
Toast of warm goat's cheese and cherry tomato confit with thyme.	6€

DISHES

Burger of the moment, chips and salad (steak, Entrammes cheese, onion confit, bacon, mesclun)	16€
Butcher's cut, chips or purée	18€
7-hour veal confit with preserved lemon, glazed peas	16€
Grilled mackerel fillet, mashed potatoes with citrus fruit, mustard sauce	16€
Tandoori chicken, vegetable rice	16€

CHEESES

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

DESSERTS

Strawberry and hibiscus salad	8€
Tea panna cotta with Granny apples and kiwi fruit	8€
Profiterole belle Hélène style	8€
Madeleine with diplomatic vanilla cream	8€
Home-made ice cream and sorbets (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