

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

Feuilleté aux fromages	6€
Salade lyonnaise et son œuf poché	6€
Velouté du Barry	8€
Foie gras de canard, chutney d'oignon et brioche toastée (supplément menu 6€)	14€
Poisson du moment, pommes à l'huile	12€

PLATS

Omelette végétale aux champignons, mesclun de salade	14€
Choucroute de la mer, beurre blanc	16€
Blanquette de veau, riz pilaf	17€
Boudin noir artisanal, pommes en plusieurs textures	14€
Cordon bleu de volaille maison et son écrasé de pommes de terre	14€
Burger du moment (steak, fromage d'Entrammes, oignons confits, lards, mesclun)	15€

FROMAGES

Assiette de fromages	8€
Cervelle de canut	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

Cheese puff pastry	6€
Lyonnaise salad with poached egg	6€
Creamy cauliflower soup (or Velouté du Barry)	8€
Duck foie gras, onion chutney and toasted bun (menu supplement €6)	14€
Fish of the day, potatoes with oil	12€

DISHES

Vegetable omelette with mushrooms, mixed salad	14€
Seafood sauerkraut, white butter sauce	16€
Veal stew, pilaf rice	17€
Artisanal black pudding, potatoes in various textures	14€
Homemade chicken cordon bleu with mashed potatoes	14€
Burger of the moment (steak, Entrammes cheese, candied onions, bacon, mixed greens)	15€

CHEESES

Platter of cheeses	8€
Canut brain	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