

# *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

Gratiné à l'oignon	6€
Œuf en meurette	6€
Velouté du moment	8€
Foie gras de canard, chutney d'oignon et brioche toastée (supplément menu 6€)	14€
Escargots Liméro en persillade, crème d'épinards et œuf basse température (supplément menu 4€)	12€
Avocat crevettes, sauce cocktail	7€

## PLATS

La véritable tartiflette, mesclun de salade	14€
Vol-au-vent de volaille et champignons de Paris	16€
Pavé de saumon rôti accompagné d'un beurre nantais	17€
Saucisse artisanale et purée onctueuse à l'ancienne	16€
Tête de veau croustillante revisitée	15€
Bun's du moment (steak, fromage d'Entrammes, oignons confits, lards, mesclun)	14€
Risotto végétal	15€

## FROMAGES

Assiette de fromages	8€
Cervelle de canut	8€

## DESSERTS

Pomme rôtie, crumble aux épices d'automne, glace vanille	8€
Nougat glacé aux fruits confits	8€
Brownie au chocolat, crème anglaise	8€
Choux pralinés façon Paris Brest	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

# Brasserie Le Patio

## APERITIF BOARDS

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

## STARTERS

Onion gratin	6€
Egg in meurette	6€
Cream of the moment	8€
Duck foie gras, onion chutney and toasted bun (menu supplement €6)	14€
Limero snails with parsley, creamed spinach and low temperature egg (menu supplement €4)	12€
Avocado shrimp, cocktail sauce	7€

## DISHES

The real tartiflette, mixed salad	14€
Poultry vol-au-vent and button mushrooms	16€
Roasted salmon steak with Nantes butter	17€
Artisanal sausage and creamy old-fashioned mash	16€
Crispy calf's head revisited	15€
Bun's of the moment (steak, Entrammes cheese, candied onions, bacon, mixed greens)	14€
Vegetable risotto	15€

## CHEESES

Platter of cheeses	8€
Canut brain	8€

## DESSERTS

Roasted apple, autumn spice crumble, vanilla ice cream	8€
Iced nougat with candied fruits	8€
Chocolate brownie, custard	8€
Paris brest style praline puffs	8€
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