

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

Oeufs mimosa	6€
Velouté de légumes de saison	6€
Pâté en croute de canard de chez Madame Coulange	8€
Saumon confit, radis croquants et mayonnaise aux herbes	8€
Foie gras de canard, chutney d'oignon et brioche toastée (supplément menu 6€)	14€
Escargots Liméro en persillade, croutons de pain et œuf basse température (supplément menu 4€)	12€

PLATS

Bourguignon de bœuf de chez Monsieur Carré et petits légumes	14€
Filet de volaille Duc de Mayenne rôti, jus de volaille et purée de céleri	16€
Filet de lieu noir, fondue de poireaux et sabayon au Jasnières	16€
Burger du moment (steak, fromage d'Entrammes, oignons confits, lards, mesclun)	16€
Risotto végétal	15€
Steak à cheval, pommes frites et jus de viande	14€

FROMAGES

Assiette de fromages	8€
Cervelle de canut	8€

DESSERTS

Crumble aux pommes et glace vanille	8€
Riz au lait et sa confiture de lait	8€
Crème chocolat à la fève de tonka	8€
Ananas rôti à la broche et laqué aux épices, glace vanille	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

Mimosa eggs	6€
Seasonal vegetable soup	6€
Duck crust pâté from Madame Coulange	8€
Confit salmon, crunchy radishes and herb mayonnaise	8€
Duck foie gras, onion chutney and toasted bun	14€
(menu supplement €6)	
Limero snails with parsley, bread croutons and low temperature egg	12€
(menu supplement €4)	

DISHES

Beef bourguignon from Monsieur Carré and small vegetables	14€
Roasted Duc de Mayenne poultry fillet, poultry juice and celery puree	16€
Fillet of saithe, leek fondue and Jasnières zabaglione	16€
Burger of the moment (steak, Entrammes cheese, candied onions, bacon, mixed greens)	16€
Vegetable risotto	15€
Horse steak, French fries and meat gravy	14€

CHEESES

Platter of cheeses	8€
Canut brain	8€

DESSERTS

Apple crumble, vanilla ice cream	8€
Rice pudding and milk jam	8€
Tonka bean chocolate cream	8€
Spit-roasted pineapple glazed with spices, vanilla ice cream	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