

Les MENUS

Menu

41€

Entrées

Le Ceviche de Daurade
ou
La Burrata croustillante
ou
Entrée du soir

Plats

Les Rigatoni aux Gambas
ou
La Ballotine de volaille
ou
Plat du soir

Desserts

La Brioche perdue
ou
Le Moelleux
ou
Dessert du soir

Menu du Jour

uniquement le midi
en semaine

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

22€

OU

Entrée / Plat / Dessert

28€

Menu Enfant

12€

Steak Haché ou Dos de cabillaud

Pâtes/Frites ou Légumes

Moelleux au Chocolat ou Boule de Glace

Entrées

- Le Gaspacho de tomates,**
Crème de mozzarella persillée. 10€
- Le Tataki de Boeuf mariné,**
Sauce soja aux gingembre, citron, ail et condiment chimichuri. 11€
- Le Ceviche de Daurade,**
Mariné aux agrumes, coriandre, gingembre, gel d'agrumes et oignon frais. 12€
- La Burrata croustillante,**
Tomates anciennes, sauce au pesto. 13€
- L'oeuf Parfait cuit à 63°,**
Asperges vertes rôties roulées au bacon, pickles de mures, chips de lard et gel d'agrumes. 13€

Salades

- La Salade César,**
Oeuf parfait, copeaux de parmesan, salade, baguette, poulet pané, tranches de bacons, sauce césar. 18€
- Le Poke bowl Falafel à la betterave ou Tataki de boeuf,**
Maïs, quinoa, tomates cerises, fèves de soja, mélange de graines, pousses de moutarde, sauce soja aux gingembre. 18€

Plats

- Le Burger du Patio - Option Végétal,**
Steak végétal, pain brioché aux grains, potatoes, roquettes, fromage à raclette. 19€
- Le Burger du Patio,**
Steak haché, pain brioché aux grains, potatoes, roquettes, tomates, fromage à raclette et cascade de sauce carbonara. 20€
- Les Rigatoni aux Gambas,**
Sauce aioli safranée maison, cebettes. 20€
- Le Dos de cabillaud,**
Ecaille de chorizo, risotto, parmesan, crème d'ail noir et gel d'agrumes. 22€
- L'Araignée de Porc,**
Velours de pommes de terre vitelotte, carottes fanes et réduction de jus de viande au miel. 22€
- La Ballotine de volaille,**
Farce fine aux cèpes, polenta croustillante, petits légumes de saison, sauce crème truffée. 23€
- La Souris d'Agneau façon Tajine,**
Pruneaux, abricots, semoule, amandes effilées, sauce jus de viande aux thym. 24€

Desserts

La Panna cotta, Goût vanille, coulis de fruits rouges.	9€
La Brioche perdue, Brioche rôtie au beurre, chocolat gianduja, caramel beurre salé et glace au yaourt.	10€
Le Moelleux, Coeur framboise, glace à la pistache et chantilly.	10€
La Soupe de fraise, sorbet citron vert.	10€
La Dame Blanche, Vanille, chocolat noir fondue, copeaux de chocolat.	10€
La Pêche melba, Sirop de pêche, glace à la vanille, coulis de fruits rouges.	10€
Le Patio...nement Gourmand, Déclinaison des desserts de notre carte.	11€
La trilogie de fromage, Sélection de 3 fromages de la fromagerie de Manon "Carpentras".	11€

A tout heure

Croque-Monsieur.	15€
Planche de charcuteries, Jambon cru, Coppa, Jambon Cuit, Rosettes, et salade verte.	20€
Planche de fromages, Comté, Brebis, Fourme d'Ambert et salade verte.	20€
Planche mixte.	20€



Nos plats sont à base de produits frais issus de circuit court et faits maison.