Les MENUS

Menu Trois Plats

41€

Entrées

Velouté de petit pois à la menthe
ou
Le Ceviche de Daurade
ou
Gyozas japonais aux poulets

Plats

Les Tagliatelles aux Gambas
ou
Filet de Bar rôti
ou
Araignée de Porc

Desserts

Tartelette Rhubarbe
ou
Moelleux au Chocolat
ou
Soupe de pêches à la verveine

Formule Déjeuner

uniquement le midi
en semaine

Entrée du jour + Plat du jour
ou
Plat du jour + Dessert du jour

22€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

28€

Tous nos plats contiennent des allergènes. Pour une experience en toute sécurité, notre équipe est à votre disposition pour vous guider et vous conseiller. Chaque plat est accompagné d'icônes indiquant ses allergènes

Le Patio
BAR - RESTAURANT

Entrées

Le Ceviché de Daurade — 14€
Mariné aux agrumes, Coriandre, Gingembre et gel d'agrumes.

Le tartare de saumon aux sésames et ponzu — 13€
Crème de riz noir, Baguettine, gel d'agrumes et écume iodée au wasabi.

Gyozas japonais au poulet, — 12€
Bouillon léger parfumé à la citronnelle.

Velouté de petit pois à la menthe — 11€
Œuf parfait.

Salades

Salade César, — 20€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, œuf parfait, baguettine, bacon grillé, poulet pané, sauce césar.

Poké Bowl "Falafels" ou "Saumon Fumé", — 19€
Riz sushi, concombres, Maïs, betteraves, carottes rappées, avocat, graines de sésames, sauce soja.

Plats

Les Tagliatelles aux Gambas, — 20€
Sauce aïoli safranée maison.

Filet de Bar rôti, — 22€
Poêlé de légumes verts; brocolis, pois gourmand, fèves de soja, jus court citron et olives.

Araignée de Porc, — 23€
Duo de choux fleur, carottes rôties, jus corsé romarin et miel.

Demi Magret de canard, — 23€
Carottes nouvelles et fenouils rôtis, pommes de terre sautées, réduction du vin rouge et échalotes.

Burger du Patio, — 22€
Steak haché charolais 180g, pain brioché, poivrons grillés, tomates cerises confites, oignons, mozzarella, potatoes, salade, sauce barbecue.

Burger Veggie, — 21€
Pain brioché, galette végétale, poivrons grillés, tomates cerises confites, oignons, mozzarella, sauce barbecue.

Côte de Bœuf 500g, — 35€
Frites de patates douce, salade, jus corsé romarin et miel.

L'ensemble de nos plats est cuisiné maison à partir de produits frais sélectionnés auprès de producteurs locaux

Le Patio
BAR - RESTAURANT

Desserts

Moelleux au chocolat, 11€
Coeur framboise, glace pistache.

La gaufre gourmande, 11€
Ganache gianduja glace vanille chantilly et éclat de noisette, coulis caramel.

La Panacotta 10€
Coulis de fruits rouge, fruits de saison.

Tartelette Rhubarbe, 11€
Pates d'amandes, rhubarbe, crème montée, éclat d'amandes torréfiées.

Soupe de pêches à la verveine. 10€
morceaux de pêches et sorbet framboise.

Le Patio. nement Gourmand 12€
Déclinaison de nos desserts de la carte.

La Trilogie de Fromage 12€
Sélection de 3 fromages affinés de *"La fromagerie de Manon"* (Carpentras)

A tout heure

Croque-Monsieur 15€

Planche de Charcuteries 20€
Sélection de charcuteries locales et affinées

Planche de Fromages 20€
Sélection de fromages affinés de *"La fromagerie de Manon"* (Carpentras)

Planche Mixte 26€

L'ensemble de nos plats est cuisiné maison à partir de produits frais sélectionnés auprès de producteurs locaux

Le Patio
BAR - RESTAURANT

Desserts

Moelleux au chocolat, 11€
Cœur framboise, glace pistache.

La gaufre gourmande, 11€
Ganache gianduja glace vanille chantilly et éclat de noisette, coulis caramel.

La Panacotta, 9€
Coulis de fruits rouge, fruits de saison.

Tartelette Rhubarbe, 11€
Pates d'amandes, rhubarbe, crème montée, éclat d'amandes torréfiées.

Soupe de pêches à la verveine. 10€
morceau de pêches et sorbet framboise.

Le Patio. nement Gourmand, 12€
Déclinaison de nos desserts de la carte.

La Trilogie de Fromage, 12€
Sélection de 3 fromages affinés de *"La fromagerie de Manon"* (Carpentras)

Pour finir...

Rhums

Bacardi Carta Oro	8€
Don Papa	9€
Diplomatico	9€
Mount Gay XO	12€
Zacapa	16€

Eaux de vie 8€

Mirabelle
Framboise
Poire

Spiritueux d'Avignon

Caraxès Manguin 13€
Blend Rhum & Poire

Eau de vie Manguin 15€
Poire Williams Barrel n°45

Oli'Gin Manguin 12€
Gin à l'huile d'olive

Liqueurs 7€

Bailey's
Limoncello
Get 27 ou 31

Digestifs

Calvados	8€
Armagnac VSOP	8€
Armagnac Hors d'Âge	9€
Cognac Hennessy VSOP	10€
Cognac Henessy XO	14€

Boissons chaudes

Irish Coffee	10€
Café Expresso	2.5€
Café long	2.5€
Cappuccino	3.5€
Café crème	3.5€
Thé	3.5€

Le Patio
BAR - RESTAURANT

MENU

P'tis Gourmets

15€
Jusqu'a 12 ans

Boisson

Sirop à l'eau
Choisis ton parfum préféré : grenadine, fraise, pêche, menthe, violette, citron...

Les plats des mini-chefs

Lasagnes de bœuf maison
Comme chez la mamma mais faite par notre Cheffe.

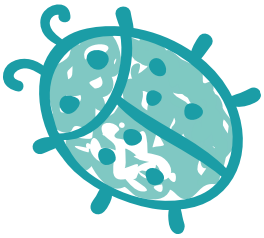
Dos de cabillaud
Un poisson tout doux, cuit avec amour servi avec des petits légumes

Poulet Crunchy
Des morceaux de poulet croustillants à plonger dans une sauce délicieuse servis avec potatoes

Coquillettes rigolotes
Avec **sauce tomate** pleine de soleil, ou juste un bon petit **morceau de beurre**, à toi de choisir

Le coin des douceurs

moelleux au chocolat
Trésor caché au coeur coulant, Miam!

Salade de fruits frais
Plein de couleurs, plein de vitamines, et toujours de la bonne humeur

Coupe de glace
Vanille, fraise, chocolat ou surprise du jour ?
Une boule, mille sourires !