

Les entrées



Foie gras maison à la fleur de sel	15€
Pissaladière au deux anchois façon Patio	12€
Anchoiade maison, légumes croquants	12€
Tartare de saumon mariné et sa crème d'avocat	15€
Carpaccio de thon en croûte de sésame et pavot grillé	15€

LE
Patio

Chic & Cool

Les plats



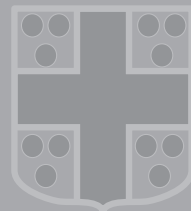
Selle d'agneau à la tomate confite	24€
Daube de poulpes à la Sétoise	20€
Piqué de lotte snackée et chorizo	24€
Pavé de thon, juste saisi, sauce méditerranéenne	22€
Poêlée de gambas persillées et flambées	25€
Brochette de St Jacques snackée	24€

LE
Pati

*Accompagnements
Légumes et garniture selon le marché*

Chic & Cool

Les grillades du Patis au feu de bois



*Toutes nos viandes sont d'origine française,
le taureau d'Espagne*

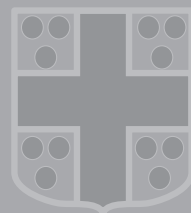
Côte de bœuf (1,2kg envi. Seul ou à partager) et os à moelle	56€
Filet de bœuf	29€
Brochette de bœuf marinée	22€
Côte de taureau	24€
Magret de canard	25€
Poitrine de porc aux épices Cajun	18€
Poulet fermier grillé en crapaudine	22€
Queue de langouste	52€
1/2 Queue de langouste	26€

LE
Patis

*Accompagnements
Légumes et garniture selon le marché*

Chic & Cool

Fromages et douceurs maison



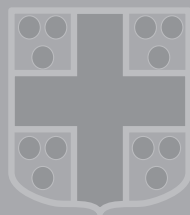
*Les fromages sont à commander,
de préférence, en début de repas*

St Marcellin fermier et sa confiture de figues noires	8€
Camembert à la braise	8€
Carpaccio d'ananas, sirop léger et sorbet lait de coco	8€
Salade de fruits frais	8€
Coupe agrumes : sorbet citron, mandarine et pamplemousse	8€
Dessert du pâtissier	8€
et l'incontournable mi-cuit au chocolat du Patio	8€
Les colonels du Patio :	10€
- Poire William, sorbet poire	
- Limoncello, sorbet citron	
- Manzana, sorbet pomme	

LE
Patio

Chic & Cool

Le menu du Patio 34€



LES ENTRÉES au choix

Foie gras maison à la fleur de sel

-

Cœur de bœuf, Buffalo et pesto frais

-

Pissaladière aux deux anchois façon Patio

-

Tartare de saumon mariné, vinaigrette agrumes

LES DESSERTS au choix

St Marcellin fermier et sa confiture de figues noires

-

Salade de fruits frais

-

Carpaccio d'ananas sirop léger et sorbet lait de coco

-

Coupe agrumes : sorbet citron, mandarine et pamplemousse

-

Dessert du pâtissier

-

et l'incontournable mi-cuit au chocolat du Patio

LES PLATS au choix

Daube de poulpes à la Sétoise

-

Brochette de bœuf marinée

-

Poitrine de porc aux épices Cajun

-

Pavé de thon, juste saisi, sauce méditerranéenne

Accompagnements

Légumes et garniture selon le marché

LE
Patio

Chic & Cool