

Nos formules

Formules disponibles le midi, du lundi au vendredi

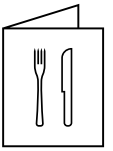
Formule à 19€

Entrée - plat ou plat - dessert

Formule à 26€

Entrée - plat - dessert

Carte Le Patio



● Planches

Planche apéritive individuelle - charcuterie, fromage	7€
Planche à partager mixte	16€
Camembert rôti à partager	18€

● Entrées

Velouté de choux fleur, huile de poireaux	8€
Noix de saint jacques, étuvé de poireaux et émulsion de parmesan	8€
Samoussa de bœuf aux épices, sauce thaï	8€
Avocat crevette, sauce cocktail	10€

● Plats

Le burger Patio végétarien	16€
Le burger Montagnard, frites et salade (steack, pain brioché, oignons confits, poitrine grillée, tomme de savoie)	16€
Côte de porc marinée (cuisson basse température) et sa poêlée de champignons	15€
Ballotine de volaille façon cordon bleu, frites et salade	15€
Croque campagnard (jambon blanc maison, béchamel, comté, pain de campagne)	12€
Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel	15€
Brochette de gambas, mousseline de patate douce	18€

● Fromages

Assiette de fromages	8€
----------------------	----

● Desserts

Mi-cuit chocolat - crème anglaise	8€
Pomme rôtie au four	8€
Crème brûlée à la vanille	8€
Pavlova aux clémentines	8€
Coupe de glace	2,50€ - 5€ - 7,50€

→Supplément salade verte / frites : 4€

→Viandes origine France

→Pour toutes allergies, s'adresser aux serveurs

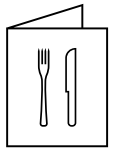
DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRES DE LA RECEPTION

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION

ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION

SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION

Le Patio Card



● **Aperitif boards**

Individual boards - cold meats, cheese	7€
Split board mix	16€
Roasted camembert to share	18€

● **Starters**

Cauliflower soup, leek oil	8€
Scallops, steamed leeks and parmesan emulsion	8€
Beef samosa with spices, Thai sauce	8€
Avocado shrimp, cocktail sauce	10€

● **Dishes**

The Patio burger vegetarian version	16€
The Montagnard burger, fries and salad (steak, brioche bread, candied onions, grilled breast, tomme de savoie)	16€
Marinated pork chop (low temperature cooking) and pan-fried mushrooms	15€
Chicken cordon bleu ballotine, fries and salad	15€
Country croque (homemade white ham, béchamel, Comté cheese, country bread)	12€
Butcher's piece, butler's butter	15€
Prawn skewer, sweet potato mousseline	18€

● **Cheeses**

Cheese platter	8€
----------------	----

● **Desserts**

Half cooked chocolate - custard	8€
Oven Roasted Apple	8€
Creme brulee with vanilla	8€
Pavlova with clementines	8€
Cup of icecream	2,50€ - 5€ - 7,50€

→Meat from France

→For all allergies, please contact the waiters

DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRES DE LA RECEPTION

SOME CHANGEABLE ARE POSSIBLE, ASK THE FRONT DESK FOR MORE INFORMATION

ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH, BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AN DER REZEPTION

SONO POSSIBILI MODIFICHE, SI PREGA DI INFORMARSI PRESSO LA RECEPTION