

# *Nos formules*

*Formules disponibles le midi, du lundi au samedi*

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€
Assiette de 6 ou 9 huîtres	12€ / 18€

## ENTRÉES

Tomates d'antan marinées au basilic, burrata crémeuse	8€
Gaspacho à l'andalouse et toast grillé à l'ail	8€
Tartare de saumon au vinaigre de gingembre pomme Granny et aneth	8€

## PLATS

Le burger végétarien (pommes dauphine, pain brioché, poivrons confits, feta)	16€
Le burger du moment (steak, chorizo, pain brioché, poivrons confits, feta)	16€
Filet de daurade grillé, sauce vierge, écrasé de pommes de terre au citron	16€
Suprême de volaille "Duc de Mayenne", ratatouille	16€
Wok de bœuf, légumes et penne	15€
Salade de gambas, melon et pastèque	15€

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Tartelette aux fraises et sa ganache au yuzu	8€
Yaourt givré, fleurs et pêche pochée	8€
Mousse chocolat Dulcey, cacahuètes croustillantes	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

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

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

# Brasserie Le Patio

## APERITIF BOARDS

Individual boards - cold meats, cheese	7€
Split board mix	16€
Plate of 6 or 9 oysters	12€ / 18€

## STARTERS

Tomatoes marinated in basil, creamy burrata cheese	8€
Andalusian gazpacho and grilled garlic toast	8€
Salmon tartar with ginger vinegar, Granny apple and dill	8€

## DISHES

Vegetarian burger (dauphine potatoes, brioche bun, candied peppers, feta)	16€
The burger of the moment (steak, chorizo, brioche bun, candied peppers, feta)	16€
Grilled fillet of sea bream, sauce vierge, mashed potatoes with lemon	16€
Supreme of poultry "Duc de Mayenne", with ratatouille	16€
Wok of beef, vegetables and penne	15€
Prawn, melon and watermelon salad	15€

## CHEESES

Platter of cheeses	8€
--------------------	----

## DESSERTS

Strawberry tartlet with yuzu ganache	8€
Frosted yoghurt, flowers and poached peach	8€
Dulcey chocolate mousse with crunchy peanuts	8€
Cup of ice cream (1, 2 or 3 scoop of ice cream)	2,5€ - 5€ - 7,50€

→ Meat from France  
→ For all allergies, please contact the waiters

**DES CHANGEMENTS SONT POSSIBLES, SE RENSEIGNER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION**

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

# *Carte Glaces des Alpes*

## Coupe de glace

### Glaces artisanales

Vanille macadamia

Caramel beurre beurre salé d'Isigny

Chocolat au lait

### Sorbets artisanaux

Café frappé

Fraise

Noix de coco

Passion

Citron basilic

