



# LES ENTRÉES

	Carpaccio de poisson, praliné de sésame, gel yuzu et mayonnaise wasabi	10.50
	Croquettes de chèvre et noix, crème au lard, mesclun	9.90
	Crème d'asperges, crumble à l'ail des ours, huile d'herbes	9.90
	Quiche lorraine revisitée	8.00
	Avocado toast et pickles, mesclun	8.90



## PLANCHE À PARTAGER

Carpaccio de poisson et praliné de sésame, croquettes de chèvre et noix, avocado toast et pickles, fromage	POUR 2 : 19.90
	POUR 4 : 30.90



## LE COIN VEGGE

Dahl de lentilles, patate douce	16.50
Bô bún, fruits et légumes de saison	15.90



# LES POISSONS

Poisson du marché, légumes verts, crème aux herbes, émulsion de coquillages et couteaux de mer	20.90
Tataki de thon, nouilles soba et légumes de saison, sauce soja	20.90
Tartare de thon « leche del tigre », garniture au choix	19.90
Poulpe snacké, nouilles soba, lait de coco à l'encre de seiche et citronnelle	19.90



# LES VIANDES

Kangourou en « tigre qui pleure », mousseline de patate douce et patate douce rôtie	20.90
Suprême de poulet, déclinaison de choux et jus corsé	18,90
Bao au porc et saté, légumes de saison et mesclun	18,90
Tartare de bœuf à l'italienne (pesto rosso, pignons, olives noires), garniture au choix	19.90
Pièce du boucher, garniture et sauce au choix	VOIR ARDOISE
Côte de bœuf pour 2 VBF 1Kg, garnitures et sauces au choix	80.00
Entrecôte de bœuf (250 gr), garniture et sauce au choix	27.00

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Nouilles soba et légumes  
Mousseline de patate douce et patate douce rôtie  
Déclinaison de choux

+ 3.90 par accompagnement supplémentaire

## SAUCES

---

Sauce poivre  
Jus corsé  
Sauce vigneronne

+ 1.50 par sauce supplémentaire



## LES DESSERTS



Carpaccio d'ananas brûlé, pistache et cake	7.00
New York roll, glaçage du moment	7.90
Banofee : espuma confiture de lait, crumble café et banane	7.90
L'Olive : assortiment autour de l'olive (olives confites, huile d'olive)	9.50
Patio'nnément chocolat : assortiment chocolaté du moment	9.50
Finger framboise et estragon, crumble, glaçage chocolat blanc	9.90
Coupe glacée la Nantaise : boules vanille / caramel, petit LU et caramel au beurre salé	7.50
Dame Blanche : 3 boules vanille, topping au chocolat noir maison	7.50
La coupe Colonel : 2 boules de sorbet citron vert et vodka 5cl	8.90
Café gourmand	8.90
Thé gourmand	8.90
Irish coffee	8.50
Fromages de la crèmerie des Carmélites	POUR 1 7.50 POUR 2 9.50



# MENU PATIO

27.00 euros



Avocado toast et pickles, mesclun

Quiche lorraine revisitée



Dahl de lentilles, patate douce

Suprême de poulet, déclinaison de choux et jus corsé

Poulpe snacké, nouilles soba, lait de coco à l'encre de seiche et citronnelle



Carpaccio d'ananas brûlé, pistache et cake

New York roll, glaçage du moment

Banoffee : espuma confiture de lait, crumble café et banane

# MENU ENFANT

11.90 euros

*Moins de 12 ans*

Poisson du marché ou steak hâché, pommes de terre du moment

2 boules de glace

Sirop à l'eau

# MENU JARDIN

38.00 euros

Carpaccio de poisson, praliné de sésame, gel yuzu et mayonnaise wasabi

Croquettes de chèvre et noix, crème au lard, mesclun



Crème d'asperges, crumble à l'ail des ours, huile d'herbes



Kangourou en « tigre qui pleure », mousseline de patate douce et patate douce rôtie

Tataki de thon, nouilles soba et légumes de saison, sauce soja

Poisson du marché, légumes verts, crème aux herbes, émulsion de coquillages et couteaux de mer

Pièce du boucher, garniture et sauce au choix



Pâtisseries chocolat : assortiment chocolaté du moment

L'Olive : assortiment autour de l'olive (olives confites, huile d'olive)

Finger framboise et estragon, crumble, glaçage chocolat blanc

Irish coffee ou Menthe pastille



2003



2013



2023

# LES COCKTAILS

## LES INCONTOURNABLES

TI PUNCH 5cl – Trois rivières	8,50
Bête à feu	9,50
CAIPIRINHA 5cl – Magnífica	8,50
MOJITO 5cl – Bacardi 4 ans	9.00

## LES PATIO'NNEMENTS 10.90

### LADY LILLET

Lillet blanc 4cl, sirop de jasmin, liqueur de thym, prosecco Riccadonna, Organics Tonic Water Bio

### LE KINIJU

Rhum Bacardi 4ans 4cl, Crème de pêche 3cl, jus et purée d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert

### LE PATIO

Vodka 4cl, jus de mangue, purée de fruit de la passion, vanille, jus de citron vert

### GINGER MONKEY

Whisky Monkey Shoulder Smokey 2cl, Irish whiskey 2cl, sirop de gingembre maison, miel d'oranger, citron vert, ginger beer

### LE FLAMANT ROSE

Vodka infusée au Combava 4cl, Crème de pêche 2cl, sirop de romarin maison, sirop de litchi, jus de pamplemousse, jus de citron

### PLANTEUR DU PATIO

Trois Rivières 4cl, bitters orange, jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane, jus de citron vert, vanille et grenadine

### FLOR DE RAMOS 11.50

Tequila Vecindad 2cl, Mescal Union 2cl, Liqueur de cerise 1cl, Bissap de fleur d'hibiscus, Cordial paragon au poivre blanc

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7.50

### VIRGIN MULE

Premium Cordial paragon Penja pepper, citron vert, Organics Ginger Beer Bio

### LE FLOREALE

Martini Floreale à la camomille, Marmelade d'orange maison, thé noir, jus de kalamansi, sirop de cassis

## LES MULES :

Organics Ginger Beer Bio, citron vert	
MOSCOW – Vodka – Wyborowa	8.50
Grey Goose	10.00
LONDON – Gin – Bombay Sapphire	9.00
JAMAÏCAN – Rhum – Bacardi 4 ans	9.00

## LES SPRITZ DU PATIO

SPRITZ	7.50
Apérol 4cl, prosecco Riccadonna 6cl, Perrier, orange	
SPRITZ ST GERMAIN	8.50
St Germain (liqueur de sureau) 4cl, prosecco Riccadonna 6cl, Perrier, citron	
SPRITZ BERGAMOTTE « Italicus »	8.90
SPRITZ PROVENCE	9,80
Liqueur de Melon 2cl, Limoncello 2cl, Sirop de Basilic, Prosecco, Perrier	

## LES GINS ADDICTS

NEGRONI "OTTO"	9.80
Gin Bombay Sapphire 2cl, vermouth floral Grec " Otto" 2cl, Campari 2cl	
HENDRICK'S FLORA ADORA	11.00
Gin Hendrick's Flora Adora 2cl, Lillet blanc 2cl, purée de framboise, infusion verveine menthe, sirop de lavande	
LES GINS TONIC	
HENDRICK'S CLASSIQUE	11.00
concombre et citron jaune	
HENDRICK'S ORBIUM	12.00
Quinine, Absente et fleurs de Lotus	
THE BOTANIST	12.00
22 herbes et fleurs Ecossoises	
BIRDIE CEDRON	12.00
Verveine citronnée, Bleuets et Baie de Timut	

### BISSAP

Jus de fleur d'hibiscus infusé à la menthe, anis, fleur d'oranger et extraits de vanille

### VIRGIN MOJITO

### SPRITZ VIBRANTE

Martini Vibrante 0%, Tonic bitter J.Gasco, Perrier, orange

# LES COCKTAILS

## LES INCONTOURNABLES

TI PUNCH 5cl – Trois rivières	8,50
Bête à feu	9,50
CAIPIRINHA 5cl – Magnífica	8,50
MOJITO 5cl – Bacardi 4 ans	9.00

### LES MULES

Organics Ginger Beer Bio, citron vert

MOSCOW – Vodka – Wyborowa	8.50
Grey Goose	10.00
LONDON – Gin – Bombay Sapphire	9.00
JAMAÏCAN – Rhum – Bacardi 4 ans	9.00

## LES PATIO'NNEMENTS

10.90

### LADY LILLET

Lillet blanc 4cl, sirop de jasmin, liqueur de thym, prosecco Riccadonna, Organics Tonic Water Bio

### LE KINIJU

Rhum Bacardi 4ans 4cl, Crème de pêche 3cl, jus et purée d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert

### LE PATIO

Vodka 4cl, jus de mangue, purée de fruit de la passion, vanille, jus de citron vert

### GINGER MONKEY

Whisky Monkey Shoulder Smokey 2cl, Irish whiskey 2cl, sirop de gingembre maison, miel d'oranger, citron vert, ginger beer

### LE FLAMANT ROSE

Vodka infusée au Combava 4cl, Crème de pêche 2cl, sirop de romarin maison, sirop de litchi, jus de pamplemousse, jus de citron

### PLANTEUR DU PATIO

Trois Rivières 4cl, bitters orange, jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane, jus de citron vert, vanille et grenadine

### FLOR DE RAMOS

Tequila Vecindad 2cl, Mescal Union 2cl, Liqueur de cerise 1cl, Bissap de fleur d'hibiscus, Cordial paragon au poivre blanc

11.50

## LES SPRITZ DU PATIO

SPRITZ	7.50
Apérol 4cl, prosecco Riccadonna 6cl, Perrier, orange	

### SPRITZ ST GERMAIN

St Germain (liqueur de sureau) 4cl, prosecco Riccadonna 6cl, Perrier, citron	8.50
--	------

### SPRITZ BERGAMOTTE « Italicus »

8.90

### SPRITZ PROVENCE

Liqueur de Melon 2cl, Limoncello 2cl, Sirop de Basilic, Prosecco, Perrier	9,80
---	------

## LES GINS ADDICTS

### NEGRONI "OTTO"

Gin Bombay Sapphire 2cl, vermouth floral Grec " Otto" 2cl, Campari 2cl

9.80

### HENDRICK'S FLORA ADORA

Gin Hendrick's Flora Adora 2cl, Lillet blanc 2cl, purée de framboise, infusion verveine menthe, sirop de lavende

11.00

### LES GINS TONIC

#### HENDRICK'S CLASSIQUE

Concombre et citron jaune

#### HENDRICK'S ORBIUM

Quinine, Absente et fleurs de Lotus

#### THE BOTANIST

22 herbes et fleurs Ecosaises

#### BIRDIE CEDRON

Verveine citronnée, Bleuets et Baie de Timut

11.00

12.00

12.00

12.00

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7.50

### VIRGIN MULE

Premium Cordial paragon Penja pepper, citron vert, Organics Ginger Beer Bio

### LE FLOREALE

Martini Floreale à la camomille, Marmelade d'orange maison, thé noir, jus de kalamansi, sirop de cassis

### BISSAP

Jus de fleur d'hibiscus infusé à la menthe, anis, fleur d'oranger et extraits de vanille

### VIRGIN MOJITO

### SPRITZ VIBRANTE

Martini Vibrante 0%, Tonic bitter J.Gasco, Perrier, orange

## APÉRITIFS

MARTINI 5cl	5.00
<i>Blanc ou Rouge</i>	
MARTINI SANS ALCOOL 5cl	6.00
<i>Vibrante ou Floreale</i>	
VERMOUTH «OTTO» 5cl	6.50
<i>Rouge Grec Floral</i>	
PASTIS 51 • RICARD 2cl	3.50
SUZE 5cl	4.50
CAMPARI 5cl	4.50
KIR 12cl	5.00
KIR PÉTILLANT 12cl	6.50
KIR ROYAL 12cl	11.00
PORTO 6cl	5.00
<i>Blanc ou Rouge</i>	

## DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 5cl	6.50
LIQUEUR DE DÉLICE DE CARAMEL 5cl	6.50
LIMONCELLO Maison Coco 5cl	6.50
COINTREAU 4cl	6.50
ELIXIR 4cl	8.50
Frères Duthier aux 18 pantes aromatiques	
COGNAC À LA LIQUEUR D'AMANDES 4cl	8.00
COGNAC MARTELL VSOP 4cl	9.00
COGNAC HENNESSY VS 4cl	9.00
CALVADOS SASSY 4cl	8.50
ARMAGNAC HÔRS D'ÂGE 4cl	8.50
AMARETTO • POIRE WILLIAMS 4cl	8.00
LIQUEUR DE POIRE LA RICHELIEU 4cl	8.00

## BIERES

	25CL	50CL
BLONDE PRESSION	4.20	7.80
HEINEKEN 0.0 sans alcool 33cl		5.00
MONACO • PANACHÉ	4.20	7.80
MORT SUBITE FRUITS ROUGES 33cl		6.50
BIÈRE DU BOUFFAY BLANCHE 33cl		6.00
CHOUFFE 33cl		6.00
VEDETT IPA 33cl		6.00
CIDRE BRUT TOPA 33cl		6.00


## CHAUD

CAFÉ • DÉCA • ALLONGÉ	2.10
NOISETTE	2.20
GRAND CAFÉ	3.50
CRÈME	2.80
CAPPUCINO	3.50
THÉ	4.00

## RHUMS 4 CL

ZACAPA 23 Guatemala	14.00
DON PAPA Philippines	9.50
SECHA DE LA SILVA Guatemala	10.00
ARCANE EXTRAROMA Île Maurice	10.00
DICTADOR 12 ans Colombie	10.00
CLÉMENT VSOP Martinique	10.00
ANGOSTURA 1919 Trinidad & Tobago	10.00
BOTRAN 15 ans Guatemala	10.00
EL PASADOR De ORO XO Guatemala	10.50
LA HECHICERA jusqu'à 21 ans Colombie	10.00
MILLONARIO 15 ans Pérou	11.00
SANTA TÉRÉSA 1796 Venezuela	12.00

## WHISKIES 4 CL

ABERLOUR 10 ans	9.00
TALISKER Port Ruighe	9.00
GLENMORANGIE 10 ans	9.00
HATOZAKI	9.50
 BELLEVOYE NOIR	12.00
 BELLEVOYE BLANC	9.50
AUCHENTOSHAN 12 ans	10.00
SMOOTH AMBLER Bourbon 46%	15.00
LAGAVULIN 16 ans	12.00
LOT N°40 RYE 43%	9.50
CRAIGELLACHIE 13 ans	12.00
BALVENIE AMERICAN OAK 12 ans	12.00
AILSA BAY 48°	15.00

## SOFTS

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS	6.00
Orange ou citron	
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4.00
PERRIER 33cl	4.00
SCHWEPPES AGRUMES 25cl	4.00
ORANGINA 25cl	4.00
COCA-COLA • COCA-COLA ZERO 33cl	4.00
FUZE TEA 25cl	4.00
ORGANICS bio 20cl	5.50
Water tonic ou Ginger beer	
RED-BULL 25cl	5.00
Energy Drink, Sugar Free, Pastèque	

## EAUX

SAN PELLEGRINO	1/2L : 4.00
VITTEL	1L : 5.80
PERRIER FINES BULLES	



# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

	12 CL	18 CL	75 CL
Muscadet sur Lie « Le Val-Fleuri » Domaine Delaunay	4.50	6.50	22.00
Côtes de Bergerac AOP « Miaudoux » Demi-Sec Biodynamie	6.00	8.50	32.00
Côteaux du Layon Cru St Aubin AOC Domaine des Barres	6.50	9.00	35.00
Vermentino IGP Alpes HTE Provence « Les coquelicots » BIO	5.50	7.50	29.00
Savennières AOC Chenin Domaine des Barres	6.00	8.50	32.00
Muscadet AOC Sèvre-et-Maine « Goulaine » Domaine Delaunay 2018			35.00
Limoux AOC Chardonnay « Autan » Toques et Clochers 2018			38.00
Quincy AOP Jacques Siret			38.00
Condrieu AOC, « Les Vallins » Christophe Blanc			50.00

## VINS ROUGES

St Nicolas De Bourgueil AOC « L'expression » Jöel Taluau	5,00	7.50	26.00
Menetou Salon AOC Domaine Beaurepaire HVE	6.00	8.00	32,00
Graves AOP Château Bel Air	5.00	7.50	29.00
Pays D'Oc IGP « Pure Velvet » Sieur D'Arques	6.50	9.00	35.00
Saint Joseph AOC « Les chênes » Christophe Blanc			45.00
Malbec "Viento Sur " Argentine	6.50	9.00	35.00
Pic-Saint-Loup AOC « Clos des Augustins » Bio			39.00
Morgon AOC « Le Grand Cras » Mommessin			38.00
Côtes du Rhône nature AOC Famille Perrin BIO	5.00	8.00	28.00
Vacqueyras AOP Cristins Famille Perrin			32.00
St Chinian AOP château Caza Viel Vieilles Vignes			28.00

## VINS ROSÉS

Luberon AOP « Elephant Rose » Famille Perrin	4.50	6.50	22.00
Ile de beauté IGP Domaine Casa Rossa HVE			25.00
Côtes de Provence AOP "Saint M" Cru Classé	5.00	7.50	29.00

## CHAMPAGNES

Coupe de Champagne 12cl			11.00
MOËT ET CHANDON 75cl			70.00
R DE RUINART 75cl			90.00
RUINART BLANC DE BLANCS 75cl			130.00

LA CAVE DU PATIO

Voir ardoise ou demandez conseil à l'équipe