



FOODING SALÉ (jusqu'à 23h00)

PRODUITS CUISINÉS PAR NOS SOINS

Planche de dégustation à composer

Découvrez dans nos planches à composer, une sélection de portions dégustations de nos plats à la carte, parfaites pour partager et mixer les saveurs

Planche avec 2 choix	16€
Planche avec 3 choix	23€
Planche avec 4 choix	31€
Planche avec 5 choix	39€

À LA CARTE

Agua chile de maquereau, salsa verde 🌿, concombre et carambole	13€
Patate douce, beurre de cacahuètes et tomates séchées avec crackers au sésame maison tomate, thym, origan, sésame et pavot	8€
Crackers au sésame maison tomate, thym, origan, sésame et pavot	3,5€
Olives de Kalamata marinées à l'huile, citron, laurier et origan	6€



FOODING SALÉ (jusqu'à 23h00)

PRODUITS CUISINÉS PAR NOS SOINS

Labneh, menthe, zaathar et fruits secs	9€
Asperges au barbecue, émulsion au bleu, baies de goji, choucou de graines de courge et amandes grillées	13€
Crème d'artichaut fumé et vierge d'artichauts à la barigoule, ail noir et huile de cresson servi avec une foccacia maison au citron confit	9€
Camembert 250 gr (au lait cru) rôti au miel et thym avec toasts à l'ail (HORS PLANCHE)	16€
Burrata crémeuse (120gr), fraises, petits pois, estragon et pickles de cerise (HORS PLANCHE)	15€
Chouriça assada flambée (200gr) (HORS PLANCHE)	13,5€
Charcuteries italiennes et maisons (rostello à la truffe, mignon de porc séché aux épices cajun et magret de canard séché aux poivres) (+2,5 € sur la planche)	16€
Fromages de la Crèmerie des Carmelites avec confiture maison (+3 € sur la planche)	18€



FOODING SUCRÉE (jusqu'à 22h00)

DESSERTS FAITS AVEC AMOUR
PAR LA CUISINE DU RESTAURANT LE PATIO

Riz au lait au rhum brun et caramel au beurre salé	7,9€
Banoffee : dessert à la banane et crème de caramel	9,9€
Patio'nnément chocolat : assortiment chocolaté du moment	9,9€
La coupe du Patio : boules de glace fraise, rhubarbe et citron basilic et coque macaron	9,9€



FOODING



NOTRE LISTE DES ALLERGÈNES

BOISSONS

Vins : peuvent contenir des sulfites

Bieres : Gluten

FOODING SALÉ

Maquereau : poisson, vinaigre, piment

Patate douce : arachides / crackers : gluten

Labneh : lactose, fruit à coques, sésame

Camembert : lactose / toasts : gluten

Asperges : lactose

Burrata : lactose, vinaigre

Focaccia maison : gluten

Fromages des Carmélites : lactose, lait cru

FOODING SUCRÉ

Riz au lait : lactose

Banoffee : banane, lactose, gluten

Patio'nnement chocolat : lactose, gluten

Coupe du Patio : gluten, fruits à coques, lactose (chantilly)



BOISSONS



NOS BIÈRES, SPIRITUEUX & DIGESTIFS

NOS BIÈRES LOCALES

BRASSERIE PLORMEL ERMIN (44)	
La blanche (33 cl)	7,5€
L'IPA (33 cl)	7,5€
La Ambrée (33 cl)	7,5€
La framboise (33 cl)	7,5€
La session IPA (33 cl)	7,5€
La printemps : cerise et romarin (33 cl)	7,5€

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
Affligem blonde	4,6€	9€

NOS RHUMS

Ron Pura Vida XO - Costa Rica (4 cl)	9€
Elixir de Ron - Sérum - Panama (4 cl)	10€
Golden Matugga bourbon single cask - Écosse (4 cl)	10€

NOS WHISKIES

Green Spot - Single pot still Irish (4 cl)	11,5€
Ailsa Bay - Single malt scotch tourbé (4 cl)	15€

NOS COCKTAILS

Spritz Vriгнаud (orange amer) ou limoncello ou sureau (22 cl)	9€
Gin "Rose" 100% caritatif et son tonic au pamplemousse rose	12€
La French (24 cl)	
Sangria maison (22 cl)	7€

NOS DIGESTIFS

Liqueur de caramel au beurre salé - Vriгнаud - Vendée (6 cl)	7€
Liqueur Mentilla - Vriгнаud - Vendée (6 cl)	7€
Limoncello - Maison coco - Nantes (6 cl)	7€
Liqueur H Theoria (6 cl)	12,5€
Amour Matador, Electric Velvet, Midi Fauve ou Cuir Lointain	

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICES INCLUS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS SOFTS

JUS & NECTAR DE FRUITS ALAIN MILLIAT

« Les jus de fruits Alain Milliat sont gourmands et savoureux, ils sont sans sucre ajouté, sans additifs, sans arômes artificiels et sans conservateurs. Chaque fruit est soigneusement choisi et cueilli délicatement à maturité au cœur des vergers afin d'obtenir un goût authentique et unique et vous offrir une dégustation inédite. »

Jus de tomate rouge(25cl)	5,5€
Nectar de pêche de vigne (25cl)	5,5€
Nectar de fraise Sengana (25cl)	5,5€
Jus de pomme Cox's (25cl)	5,5€

NOS SODAS BIO

« Un mélange subtil et gourmand de fruits et d'eau. Légèrement pétillante. Des boissons sans alcool, 100% naturelles, sans arômes ni conservateurs. Les fruits sont méticuleusement sélectionnés, la méthode de production est artisanale tout en passant par des filières courtes et bios. »

Les symples sont des sodas bio produit du côté de Bressuire et obtenus par infusion d'herbes et / ou de fruits.

La French Tonic pamplemousse et sel de Guérande (25 cl)	5,5€
Symples relaxante (cerise,lavande et verveine) (33 cl)	6€
Symples énergisante (thym,citron et menthe poivrée) (33 cl)	6€

COCKTAILS SANS ALCOOL DU MOMENT

7,5€

NOS EAUX

	50cl	100cl
Eau Perrier	3,5€	5,5€
Eau Vittel	3,5€	5,5€

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICES INCLUS