



Ouvert depuis 2003, Le Patio fait partie de l'association française des maîtres restaurateurs et fait le maximum chaque jour pour vous faire profiter d'un repas fait maison à partir de produits frais et locaux.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Vous souhaitez organiser un déjeuner
ou un dîner de groupe ?

Le Patio est le restaurant idéal pour la réception
des groupes. Anniversaires, repas d'affaires,
conférences, mariages, baptêmes, cocktails ou
autres évènements...

Contactez-nous : contact@lepationnement.com

Nous vous proposerons un devis adapté à vos
envies et votre budget afin de satisfaire au mieux
votre demande.

LES ENTRÉES



Ceviche de dorade, marinade myrtille, citron vert, aneth et figue	10.90
Foie gras de canard, chutney oignon abricot et ses toasts	17.90
Tempura de crevettes, crème de courgette basilique et fromage frais	10.90
 Feta rôtie, caviar d'aubergine et huile à la truffe	10.90
 Gaspacho de tomate et poivron rouge, burrata et pesto de roquette	8.00
Maquereau fumé au foin, tzatzíki et toasts	9.90

PLANCHE À PARTAGER

Feta rôtie au caviar d'aubergine - Tempura de crevette
Burrata pesto de roquette et maquereau fumé.

POUR 2 : 19.90

POUR 4 : 30.90

LE COIN VÉGÉ

Salade de tomates, burrata et pesto de roquette	15.90
Riz Nerone sauté aux légumes de saison et tofu	17.90





LES POISSONS

Mi cuit d'espadon, riz Nerone sauté aux légumes de saisons et coulis de poivron rouge pimenté	21.90
Poulpe snacké, caviar d'aubergine, polenta frite et coulis de poivron rouge pimenté	21.90
Tartare de thon, marinade coco curry, mangue et gingembre garniture au choix	19.90



LES VIANDES

Tartare de bœuf, marinade miso, soja, cébette et radis garniture au choix	19.90
Demi-magret de canard (190g, origine France) purée de pomme de terre et jus aux fruits rouges	20.90
Pulled pork sauce barbecue maison et polenta frite	19.90
Pièce du boucher, sauce et garniture au choix	VOIR ARDOISE
Burger du patio, purée de pomme de terre (voir ardoise)	19.90
Côte de bœuf (VBF 1Kg), garniture et sauce au choix	80.00
Kangourou snacké, sauce chimichurri et purée de pomme de terre	21.90
Faux filet (250gr), garniture et sauce au choix	27.00

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre

Mesclun de salade

Riz Nerone sauté aux légumes

+ 3.90 € par accompagnement supplémentaire

SAUCES

Jus de viande aux fruits rouges

Sauce Barbecue

Sauce au bleu

+ 2.50 € par sauce supplémentaire



LES DESSERTS

Soupe exotique, glace coco et rocher coco	7.90
Tarte du moment	8.90
Riz au lait au rhum brun et caramel beurre salé	7.90
Cheesecake du patio	9.90
Patio'nnement chocolat : <i>composition chocolatée du moment</i>	10.90
Finger abricot romarin, granola chocolat abricots sec	9.90
Coupe du patio : boules de glace fraise rhubarbe, citron basilic et coque de macaron	9.90
Coupe nantaise : boules vanille / caramel, petit LU et caramel au beurre salé	9.10
Café gourmand	8.90
The gourmand	8.90
Coupe de champagne gourmande	16.90
Irish coffee	8.90



FROMAGES

de la crèmerie des Carmélites

POUR 1 : 9,50

POUR 2 : 13.50



LES CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

Moka d'Éthiopie (<i>Yrgacheffe - Délicat et parfumé</i>)	2.90
Colombie (<i>Huila - Doux et suave</i>)	2.90
Sumatra (<i>Orang Utan Coffee - Racé et exotique</i>)	2.90

MENU PATIO

27.00 €

🌿 Feta rôtie, caviar d'aubergine et huile à la truffe

🌿 Gaspacho de tomate et poivron rouge, burrata et pesto de roquette

Maquereau fumé au foin, tzatzíki et toasts

Poulpe snacké, caviar d'aubergine, polenta frite
et coulis de poivron rouge pimenté

Pulled pork sauce barbecue maison et polenta frite

🌿 Riz Nerone sauté aux légumes de saison et tofu

Soupe exotique, glace coco et rocher coco

Tarte du moment (*selon inspiration*)

Riz au lait au rhum brun et caramel beurre salé

MENU ENFANT

(Moins de 12 ans)

12.90 €

Poisson du marché ou steak haché, garniture au choix

2 boules de glace

Sirop à l'eau



MENU JARDIN

38.00 €

Ceviche de dorade, marinade myrtille, citron vert, aneth et figue
Foie gras de canard, chutney oignon abricot et ses toasts (*supp. 3.00 €*)
Tempura de crevettes, crème de courgette basilique et fromage frais

Mi cuit d'espadon, riz Nerone sauté aux légumes de saisons
et coulis de poivron rouge pimenté

Demi-magret de canard (*190g, origine France*)
purée de pomme de terre et jus aux fruits rouges (*supp. 1.00 €*)

Pièce du boucher, sauce et garniture au choix (*voir ardoise*)

 Riz Nerone sauté aux légumes de saison et tofu

Cheesecake du patio

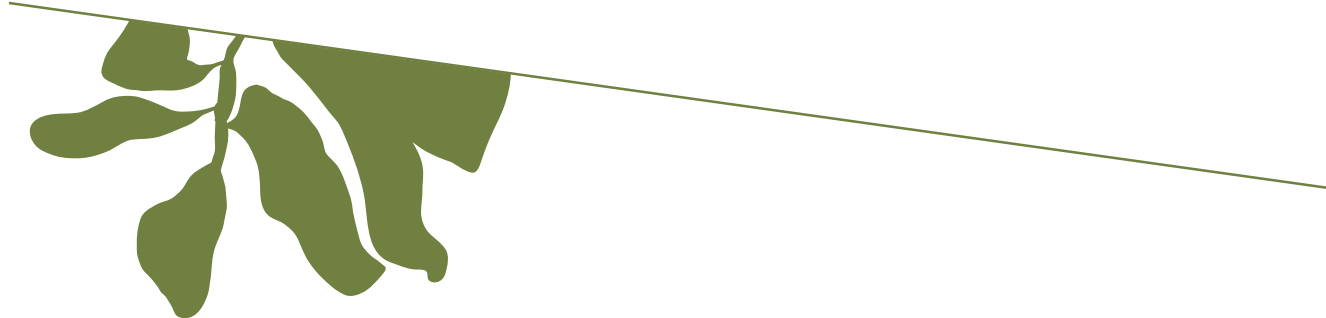
Patio'nnement chocolat : composition chocolatée du moment

Finger abricot romarin, granola chocolat abricots sec

Coupe du patio : boules de glace fraise rhubarbe, citron basilic et coque de macaron

Café gourmand (*supp. 2.00 €*)

Irish coffee



Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en Euros TTC - Service compris

LES COCKTAILS



LES INCONTOURNABLES

TI PUNCH 5cl - Trois rivières	8,50
CAIPIRINHA 5cl - Magnifica	8,50
MOJITO 5cl - Bacardi 4 ans	9,00

LES MULES

Organics Ginger Beer Bio, citron vert

MOSCOW Vodka Wyborowa	8,50
Vodka Grey Goose,	10,00
LONDON Gin Bombay Sapphire	8,50
JAMAÏCAN Rhum Bacardi 4 ans	9,00



LES GINS ADDICTS

NEGRONI "OTTO"	9.80
Gin Bombay Sapphire 2cl, vermouth floral Grec " Otto" 2cl, Campari 2cl	
BASIL THYM SMASH	11.00
Gin Bombay Sapphire 4cl, liqueur de Thym, Basilic et citron	

LES GINS TONIC

HENDRICK'S ORIGINAL	11.00
Concombre et citron jaune	
SORGIN	12.00
Gin français au sauvignon blanc	
GIN ANAË	11.00
Gin Bio Français	

LES PATIO'NNEMENTS

10.90

LADY LILLET

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

LE JULIA

Cachaça 4cl, liqueur de sureau, sirop d'abricot,
citron jaune, Organics Tonic Water Bio

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'hibis-
cus, Cordial paragon au poivre blanc

LES SPRITZ DU PATIO

SPRITZ

8.50

Apérol 4cl, prosecco 6cl, Perrier, orange

SPRITZ ST GERMAIN

9.50

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

SPRITZ BERGAMOTTE « Italicus »

9.90

SPRITZ PROVENCE

9.90

Limoncello, sirop de basilic, liqueur de melon, Prosecco, Perrier



LES BIÈRES

BLONDE PRESSION
MONACO • PANACHÉ

25CL	50CL
4,20	7,80
4.20	7,80

BOUTEILLES

BIÈRE DU BOUFFAY BLANCHE 33cl	6.00
CHOUFFE 33cl	6.00
VEDETT IPA 33cl	6.00
HEINEKEN 0.0 sans alcool 33cl	5.00
CIDRE BRUT TOPA 33cl	6.00
MORT SUBITE FRUITS ROUGES 33cl	6.50

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

7.50

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%, soda orange amer J.Gasco, Perrier, orange

VIRGIN MULE

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

LE FLOREALE

Martini Floreale à la camomille, jus de kalamansi, d'agrumes et de fruit de la passion, sirop de jasmin, Perrier

SOFTS

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

CHAUD

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

EAUX 1/2L : 4.00 1L : 5.80

SAN PELLEGRINO
VITTEL
PERRIER FINES BULLES



LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4 CL

ABERLOUR 10 ans
TALISKER Port Ruighe
GLENMORANGIE 10 ans
HATOZAKI
BELLEVOYE BLANC
LOT N°40 RYE 43%
CRAIGELLACHIE 13 ans
BELLEVOYE NOIR
BALVENIE AMERICAN OAK 12 ans
LAPHROAIG 10 ans
AILSA BAY 48°
SMOOTH AMBLER Bourbon 46%

9.00
9.00
9.00
9.50
9.50
9.50
10.00
12.00
12.00
12.00
15.00
15.00

RHUMS 4 CL

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
LA HECHICERA jusqu'à 21 ans Colombie 10.00
EL PASADOR De ORO XO Guatemala 10.50
MILLONARIO 15 ans Pérou 11.00
EMINENTE Reserva 7ans Cuba 12.00
SANTA TÉRÉSA 1796 Venezuela 12.00

LES CHAMPAGNES

LA COUPE DE CHAMPAGNE 12cl 12.00
MOËT ET CHANDON 75cl 75.00
R DE RUINART 75cl 100.00
RUINART BLANC DE BLANCS 75cl 130.00

LES APÉRITIFS

PASTIS 51 • RICARD 2cl
SUZE 5cl
CAMPARI 5cl
MARTINI 5cl Blanc ou Rouge
KIR 12cl
PORTO 6cl Blanc ou Rouge
MARTINI SANS ALCOOL 5cl
Vibrante ou Floreale
VERMOUTH «OTTO» 5cl
Rouge Grec Floral
KIR PÉTILLANT 12cl
KIR ROYAL 12cl

3.50
4.50
4.50
5.00
5.00
5.00
6.00

6.50

6.50
11.00

LES DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 5cl 7.00
LIQUEUR DE DÉLICE DE CAMEL 5cl 7.00
LIMONCELLO Maison Coco 5cl 7.00
COINTREAU 4cl 7.00
LIQUEUR DE POIRE LA RICHELIEU 4cl 8.00
COGNAC À LA LIQUEUR D'AMANDES 4cl 8.00
CALVADOS SASSY 4cl 8.00
ARMAGNAC HÔRS D'ÂGE 4cl 8.50
AMARETTO • POIRE WILLIAMS 4cl 8.50
ELIXIR 4cl Frères Duthier aux 18 plantes aromatiques 8.50
COGNAC MARTELL VSOP 4cl 9.00
COGNAC HENNESSY VS 4cl 9.00

CARTE DES VINS



**LA CAVE DU PATIO: VOIR ARDOISE
OU DEMANDEZ CONSEIL À L'ÉQUIPE**

	12CL	18CL	75CL
VINS BLANCS			
Muscadet sur Lie « Le Val-Fleuri » Domaine Delaunay	4.50	6.50	25.00
 Vermentino IGP Alpes HTE Provence « Les coquelicots »	5.50	8.00	29.00
Savennières AOC Chenin Domaine des Barres	6.00	8.50	32.00
Menetou Salon AOC Domaine Beaurepaire HVE	6.00	8.50	32.00
Côteaux du Layon Cru St Aubin AOC Domaine des Barres	6.50	9.00	35.00
Muscadet AOC Sèvre-et-Maine « Goulaine » Domaine Delaunay 2019			35.00
Quincy AOP Jacques Rouzet HVE	7.00	9.50	38.00
 Saint-Joseph AOP « Granit » Domaine Verzier			45.00
VINS ROUGES			
St Nicolas De Bourgueil AOC « L'expression » Jöel Taluau	5,00	7.50	28.00
St Chinian AOP Château Caza Viel Vieilles Vignes			29.00
 Côtes du Rhône Nature AOC Famille Perrin	5.00	7.50	28.00
Médoc AOC Château Bégadan	5.00	7.50	29.00
Menetou Salon AOC Domaine Beaurepaire HVE	6.00	8.50	32.00
Vacqueyras AOP Cristins Famille Perrin			33.00
 Chinon AOC Domaine Charles Pain			35.00
Malbec « Viento Sur » Argentine	6.50	9.00	35.00
Morgon AOC « Le Grand Cras » Mommessin			38.00
Pic St Loup AOC « Les Déesses Muettes »			39.00
Crozes-Hermitage AOC Maison Les Alexandrins, Famille Perrin	6.50	9.00	45.00
VINS ROSÉS			
Luberon AOP « Elephant Rose » Famille Perrin	4.50	6.50	22.00
Ile de beauté IGP Domaine Casa Rossa HVE	5.00	7.00	25.00
NOS PÉPITES LOCALES			
Merlot Rouge Domaine Bel Air - Audrain, La Haye Fouassière	5,00	7.50	23.00
Gros Plan Préjugés Domaine Bid'Gi			21.00
Chardonnay IGP Val de Loire, Domaine Bel Air - Audrain			21.00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, "Pipette d'Or 2025", Domaine Petiteau			25.00
Muscadet Grand Mortier Gobin 2021 Domaine Bid'Gi			26.00
 Muscadet Le Voyage Extraordinaire Famille Liebeau, Château Thébault			25.00
Muscadet Sèvre et Maine, Jubilation 2019, Domaine du Bois Joly, Cru Le Pallet			28.00
 Muscadet Cru Clisson AOP Sèvre et Maine, Famille Liebeau			31.00

