

Les MENUS

Menu Trois Plats

41€

Entrées

Velouté de petit pois à la menthe
ou
Le Ceviche de Daurade
ou
Gyozas japonais aux poulets

Plats

Les Tagliatelles aux Gambas
ou
Filet de Bar rôti
ou
Araignée de Porc

Desserts

Tartelette Rhubarbe
ou
Moelleux au Chocolat
ou
Soupe de pêches à la verveine

Formule Déjeuner

*uniquement le midi
en semaine*

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour











22€

Entrée du jour + Plat du jour +









Dessert du jour

28€

Entrées

- Le Ceviché de Daurade**  **14€**
Mariné aux agrumes, Coriandre, Gingembre et gel d'agrumes.
- Le tartare de saumon aux sésames et ponzu**     **13€**
Crème de riz noir, Baguettine, gel d'agrumes et écume iodée au wasabi.
- Gyozas japonais au poulet**    **12€**
Bouillon léger parfumé à la citronnelle.
- Velouté de petit pois à la menthe**   **11€**
Œuf parfait.



















Salades

- Salade César**     **20€**
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, œuf parfait, baguettine, bacon grillé, poulet pané, sauce césar.
- Poké Bowl "Falafels" ou "Saumon Fumé"**     **19€**
Riz sushi, concombres, Maïs, betteraves, carottes rappées, avocat, graines de sésames, sauce soja.










Plats

- Les Tagliatelles aux Gambas**     **20€**
Sauce aioli safranée maison.
- Filet de Bar rôti**  **22€**
Poêlé de légumes verts; brocolis, pois gourmand, fèves de soja, jus court citron et olives.
- Araignée de Porc**  **23€**
Duo de choux fleur, carottes rôties, jus corsé romarin et miel.
- Demi Magret de canard**   **23€**
Carottes nouvelles et fenouils rôtis, pommes de terre sautées, réduction du vin rouge et échalotes.
- Burger du Patio**     **22€**
Steak haché charolais 180g, pain brioché, poivrons grillés, tomates cerises confites, oignons, mozzarella, potatoes, salade, sauce barbecue.
- Burger Veggie**    **21€**
Pain brioché, galette végétale, poivrons grillés, tomates cerises confites, oignons, mozzarella, sauce barbecue.
- Côte de Bœuf 500g**  **35€**
Frites de patates douce, salade, jus corsé romarin et miel.















Desserts

Moelleux au chocolat,    	11€
Coeur framboise, glace pistache.	
La gaufre gourmande,    	11€
Ganache gianduja glace vanille chantilly et éclat de noisette, coulis caramel.	
La Panacotta 	10€
Coulis de fruits rouge, fruits de saison.	
Tartelette Rhubarbe,    	11€
Pates d'amandes, rhubarbe, crème montée, éclat d'amandes torréfiées.	
Soupe de pêches à la verveine.	10€
morceaux de pêches et sorbet framboise.	
Le Patio. nement Gourmand    	12€
Déclinaison de nos desserts de la carte.	
La Trilogie de Fromage 	12€
Sélection de 3 fromages affinés de "La fromagerie de Manon" (Carpentras)	

A tout heure

Croque-Monsieur     	15€
Planche de Charcuteries 	20€
Sélection de charcuteries locales et affinées	
Planche de Fromages 	20€
Sélection de fromages affinés de "La fromagerie de Manon" (Carpentras)	
Planche Mixte  	26€

Desserts

Moelleux au chocolat,    	11€
Cœur framboise, glace pistache.	
La gaufre gourmande, 	11€
Ganache gianduja glace vanille chantilly et éclat de noisette, coulis caramel.	
La Panacotta,	9€
Coulis de fruits rouge, fruits de saison.	
Tartelette Rhubarbe,    	11€
Pates d'amandes, rhubarbe, crème montée, éclat d'amandes torréfiées.	
Soupe de pêches à la verveine,    	10€
morceau de pêches et sorbet framboise.	
Le Patio. nement Gourmand,	12€
Déclinaison de nos desserts de la carte.	
La Trilogie de Fromage, 	12€
Sélection de 3 fromages affinés de "La fromagerie de Manon" (Carpentras)	

Pour finir...

Rhums		Liqueurs	7€
Bacardi Carta Oro	8€	Bailey's	
Don Papa	9€	Limoncello	
Diplomatico	9€	Get 27 ou 31	
Mount Gay XO	12€		
Zacapa	16€		
Eaux de vie	8€	Digestifs	
Mirabelle		Calvados	8€
Framboise		Armagnac VSOP	8€
Poire		Armagnac Hors d'Âge	9€
		Cognac Hennessy VSOP	10€
		Cognac Hennessy XO	14€
Spiritueux d'Avignon		Boissons chaudes	
Caraxès Manguin	13€	Irish Coffee	10€
Blend Rhum & Poire		Café Espresso	2.5€
Eau de vie Manguin	15€	Café long	2.5€
Poire Williams Barrel n°45		Cappuccino	3.5€
Oli'Gin Manguin	12€	Café crème	3.5€
Gin à l'huile d'olive		Thé	3.5€



MENU

P'tis Gourmets

15€

Jusqu'à 12 ans

Boisson

Sirop à l'eau

Choisis ton parfum préféré : grenadine, fraise, pêche, menthe, violette, citron...

Les plats des mini-chefs

Lasagnes de bœuf maison

Comme chez la mamma mais faite par notre Cheffe.

Dos de cabillaud

Un poisson tout doux, cuit avec amour servi avec des petits légumes

Poulet Crunchy

Des morceaux de poulet croustillants à plonger dans une sauce délicieuse servis avec potatoes

Coquillettes rigolotes

Avec **sauce tomate** pleine de soleil, ou juste un bon petit **morceau de beurre**, à toi de choisir

Le coin des douceurs

moelleux au chocolat

Trésor caché au coeur coulant, Miam!

Salade de fruits frais

Plein de couleurs, plein de vitamines, et toujours de la bonne humeur

Coupe de glace

Vanille, fraise, chocolat ou surprise du jour ?
Une boule, mille sourires !

