



NOTRE CARTE

Le Patio d'Hauteville

RESTAURANT BAR LOUNGE

POUR COMMENCER



- SOUPE FROIDE DE MELON ————— 13€
miel, gingembre et gravlax de truite
- AUBERGINE BIO LAQUÉE ————— 13€
ketchup thaï, ricotta crémeuse et granola
- CEVICHE D'ESPADON VINAIGRETTE D'AGRUMES ————— 15€
pesto de salicorne / croûtons de pain à l'huile d'olive
- BETTERAVES JAUNES ET ROUGES JUSTE CROQUANTES ————— 12€
framboises fraîches, yaourt à la grec aux herbes fraîches,
huile au paprika fumé
- TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉ AU CHOCOLAT ————— 26€
brioche cacao

VIANDES & POISSONS



- MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST ————— 30€
(400g) basse température, condiments pomme saté,
courge slaoui grillée, jus corsé au romarin
- QUASI DE VEAU EN CUISSON LONGUE ————— 25€
jus réduit au vin rouge, polenta croustillante à l'estragon
- AGNEAU DU MOMENT ————— 28€
jus tranché, pomme purée, citron jaune et vert confit au sucre
- FILET DE DORADE À LA PLANCHA ————— 24€
risotto à l'encre de seiche, espuma de combava
- POISSON SAUVAGE DU MOMENT ————— 27€
mousseline de carotte à la cardamome, éclats de noisettes,
crème de coriandre

FROMAGES



- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS ————— 15€
La vache, tuile chocolat fleur de sel
La chèvre, crumble parmesan
La brebis, notre confiture arrangée

NOS DOUCEURS SUCRÉES DE STÉPHANIE

10€

PAVLOVA FRAISE BASILIC

meringue croquante, crème légère à la fève de tonka, salade fraise basilic

LA PROFITEROLE DU PATIO

gros choux croquant, glace vanille, sauce chocolat

DOUCEUR DE PÊCHE

et crème légère au thym du jardin

MIGNARDISES

(Si accompagnées d'un café ou thé : supplément de 2,50€)

LE CHAMPAGNE JEEPER GOURMAND

Savourez un assortiment de mignardises sucrées à partager autour
d'une coupe de champagne Jeeper (12cl)

Pour deux personnes

28€

SORBETS & CRÈMES GLACÉES ARTISANALES



la boule

3€

SORBETS : framboise, citron de Sicile, sorbet abricot-romarin, pêche de vigne, clémentine, ananas, fraise

CRÈMES GLACÉES : chocolat blanc, chocolat noir «Valrhona», vanille bourbon, pruneaux Armagnac, noisettes, café, caramel au beurre salé, menthe

LES COUPES GLACÉES

SANS ALCOOL : mangue Melba, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

11€

AVEC ALCOOL :
• Colonel (citron, Vodka)
• Iceberg (menthe, Get 27),
• Irish coffee glacé (café, Whisky)

15€

LES DIGESTIFS, 4 CL

• Rhum Supérieur

• Whisky Supérieur

N O S M E N U S

LE BISTRONOMIQUE

uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés

°○○°

entrée + plat + dessert — 22€

entrée + plat — 19€
ou
plat + dessert

LES ENTRÉES, au choix
à l'ardoise

LES PLATS, au choix
à l'ardoise

LES DESSERTS, au choix
à l'ardoise
ou
Les MIGNARDISES gourmandes

le mini chef
jusqu'à 12 ans

15€

PLAT, au choix

La pièce de bœuf
grillée

Le poisson

GARNITURE, au choix

Purée du moment,

Frites

ou Légumes

DESSERT

2 boules de glace
avec chantilly

N O S M E N U S

M E N U D ' I C I I N F L U E N C E S D ' A I L L E U R S

°°○○°°

entrée + plat + dessert — 38€

SOUPE FROIDE DE MELON

miel, gingembre et gravlax de truite

ou

AUBERGINE BIO LAQUÉE

ketchup thaï, ricotta crémeuse et granola



QUASI DE VEAU EN CUISSON LONGUE

jus réduit au vin rouge, polenta croustillante à l'estragon

ou

FILET DE DORADE À LA PLANCHA

risotto à l'encre de seiche, espuma de combava



MOUSSE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

huile d'olive, croquant cacao, glace café

ou

Les MIGNARDISES gourmandes





FAIT 100% MAISON

Au «Patio d'Hauteville» notre chef Louis LEGER et sa brigade n'ont pas d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, authentique et ancrée dans les saisons, en privilégiant les circuits courts avec nos producteurs locaux.

VIANDES ET VOLAILLES ORIGINE FRANCE

- SARL Agriviande 12120 Cassagnes Begonhes : bœuf, veau
- SARL Atelier des Monts Lagast 12120 Cassagnes Begonhes : porc
- SARL La Table de Solange 12200 Riviere sur Tarn : volailles
- Moulin de Bidou 47140 Penne d'Agenais : farine
- Falentin Pascal 47140 Penne d'Agenais : œufs bio et jeunes pousses
- EARL Le Terroir bio 47340 Hautefage la Tour : fruits et légumes
- MERICQ 47310 Estillac : criée poissons
- Domaine de Labadie, Fabien Faure, 47700 La Réunion : herbes aromatiques
- Glaces des Alpes de Stéphane Vindret, maître artisan glacier
- Pain d'Aurélien de la Boulangerie des Arcades 47140 St Sylvestre sur Lot
- Les plantes aromatiques du jardin du Patio d'Hauteville
- Et nos petits producteurs locaux pour nos fromages affinés.

Dans notre cave, vous pourrez choisir le vin en accord avec votre menu, parmi une sélection de vins de producteurs indépendants, certifiés en grande partie en agriculture biologique.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et de passer un agréable moment dans notre maison.

Il n'y a pas de plus belle récompense au travail sincèrement fait.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire. Si toutefois au cours du repas quelque chose ne convenait pas, n'hésitez pas à nous en faire part, afin que nous puissions y remédier dans l'instant.

LA DIRECTION : *Pascal Combettes*

LE CHEF DE CUISINE : *Louis Leger*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

