



NOTRE CARTE

Le Patio d'Hauteville

RESTAURANT BAR LOUNGE

## POUR COMMENCER



- TAPIOCA CROUSTILLANT À LA BRÉSILIENNE ————— 15€  
gravlax de truite à l'hibiscus, mayonnaise aux herbes fraîches
- ENDIVE BRAISÉE AU CAMEL D'ORANGE ————— 12€  
mousse tiède au bleu de vache d'Aveyron, chips de betterave
- CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR RÔTI ————— 13€  
et son oeuf ozen aux parfums des sous bois
- POITRINE DE COCHON FRANÇAIS ————— 14 €  
confit à la japonaise, crème de raifort et amandes grillées
- TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉ AU CHOCOLAT ————— 26€  
brioche cacao

## VIANDES & POISSONS



- FILET DE CANETTE BASSE TEMPÉRATURE ————— 30€  
légumes oubliés caramélisés, sauce armagnac baies roses
- FILET DE BAR À LA PLANCHA ————— 24€  
risotto crémeux au zeste de citron,  
crumble aux algues, beurre blanc à la bière locale de Zebuline
- MIJOTÉ DE BŒUF AUX PRUNEAUX ET VIN ROUGE ————— 24€  
pommes de terre fondantes
- SOURIS D'AGNEAU EN CUISSON LONGUE ————— 28€  
crémeux de haricots coco bio, jus corsé
- POISSON SAUVAGE DU MOMENT ————— 27€  
crémeux de potimarron rôti, éclats de châtaignes,  
espuma de noisettes

## FROMAGES



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

## N O S D O U C E U R S S U C R É E S — 10€



### LE CHOCOLAT CAFÉ CAMEL

biscuit noisette, croustillant chocolat, caramel café, mousse chocolat au lait

### LE MONT BLANC DU PATIO

biscuit cacao, meringue, crème légère vanille, confit de myrtille, vermicelles de marron

### CHOU COCO EXOTIQUE

chou craquelin, crème diplomate coco, confit de fruits exotiques, espuma coco

### LES MIGNARDISES GOURMANDES

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

## L E C H A M P A G N E J E E P E R G O U R M A N D



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

Pour deux personnes \_\_\_\_\_

28€

## S O R B E T S & C R È M E S G L A C É E S



### A R T I S A N A L E S

la boule

3€



SORBETS : framboise, citron de Sicile, sorbet abricot-romarin, clémentine, fraise, mangue

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

## L E S C O U P E S G L A C É E S



SANS ALCOOL : \_\_\_\_\_

11€

fraise Melba, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

AVEC ALCOOL : \_\_\_\_\_

15€

- Colonel (citron, Vodka)
- Iceberg (menthe, Get 27),
- Irish coffee glacé (café, Whisky)

## L E S D I G E S T I F S , 4 C L



• Rhum, Whisky 12ans, Armagnac VS, Cognac VS \_\_\_\_\_

10€

• Rhum supérieur, Whisky single malt, Whisky tourbé,  
Armagnac XO, Cognac XO \_\_\_\_\_

15€

# 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

°°O°°

entrée + plat + dessert — 38€

ENDIVE BRAISÉE AU CARMEL D'ORANGE  
mousse tiède au bleu de vache d'Aveyron, chips de betterave

ou

CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR RÔTI  
et son oeuf ozen aux parfums des sous bois

|

FILET DE BAR À LA PLANCHA  
risotto crémeux au zeste de citron,  
crumble aux algues, beurre blanc à la bière locale de Zebuline

ou

MIJOTÉ DE BŒUF AUX PRUNEAUX ET VIN ROUGE  
pommes de terre fondantes

|

LE CHOCOLAT CAFÉ CARMEL  
biscuit noisette, croustillant chocolat, caramel café,  
mousse chocolat au lait

ou

Les MIGNARDISES gourmandes

