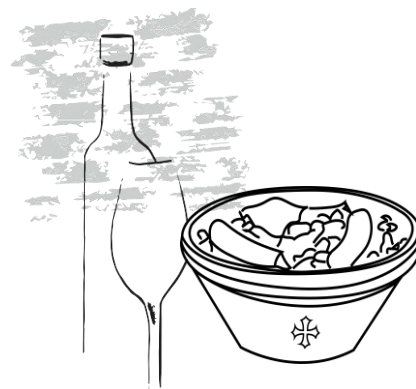


Le Patio



Envies salées

Service du mercredi au dimanche
de 19h30 à 21h, sur réservation uniquement

pour commencer

- ✓ Petit pot apéro & grissini - Lentilles corail, pignons & curry - 110 gr Maison Bigand 6,50€
- ✓ Petit pot apéro & grissini - Artichauts à la truffe - 110 gr Maison Bigand 6,50€
- ✓ Petit pot apéro & grissini - Pois chiches & citron confit - 110 gr Maison Bigand 6,50€
- ✓ Petit pot apéro & grissini - Tomates rôties, carottes & céleri - 110 gr Maison Bigand 6,50€
- ✓ Petit pot apéro & grissini - Asperges, fèves & roquette - 110 gr Maison Bigand 6,50€
- ✓ Caviar d'aubergine au basilic - 120 gr Marc Sandevair 6,50€
- Petite salade du jour 7€
- ✓ Salade d'épeautre, betterave rouge & purée de carotte moutardée - 250 gr Marc Sandevair 7€
- Rillettes de canard - 180 gr Maison Escudier 6€
- Pâté au foie gras - 180 gr Maison Escudier 8€
- Jambonneau à l'ancienne - 350 gr Maison Escudier 9€

plats cuisinés

- Brandade de morue - 250 gr Marc Sandevair 14€
- Joue de loup au fenouil - 200 gr Marc Sandevair 12€
- Millefeuille de foie gras - 200 gr Marc Sandevair 12€
- Hachis parmentier - 250 gr Marc Sandevair 12€
- Curry de porc à la pomme - 250 gr Marc Sandevair 18€
- Sauté de canard aux pruneaux & carottes - 450 gr Marc Sandevair 18€
- Moelleux de joues de porc à la bière - 450 gr Marc Sandevair 18€
- Cassoulet au confit de canard - 780 gr / 1-2 parts Maison Escudier 20€
- Cassoulet au confit de canard - 1 kg / 2 parts Maison Escudier 28€
- Cassoulet au confit de canard - 1450 gr / 3 parts Maison Escudier 34€

- Parmentier de légumes - 200 gr Marc Sandevair 9€
- Millefeuille du jardin - 200 gr Marc Sandevair 9€
- Risotto crémeux aux champignons - 200 gr Marc Sandevair 10€

Envies sucrées

- ✓ Salade de fruits du jour 5€
- Croquants de Cordes - Etui 90 gr Maison Bruyère 6€
- ✓ Compotée de pomme aux éclats de châtaignes confites - 100 gr 6€
- Riz au lait et compote de pomme - 100 gr 6€
- Financier au café & noisettes - 100 gr 7€
- Boule de glace ou sorbet - Chocolat, vanille, café, fraise, citron et nappage chocolat, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges 3€

Suggestions salées
& sucrées

Voir ardoise

Vins du Tarn

blanc

	bouteille	verre
AB Sauvignon - Domaine Gayrard - IGP Côtes du Tarn (75 cl) <i>Fraîcheur, légèreté, attaque vive aux arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot, finale épicée qui réveille les papilles et belle longueur en bouche</i>	14€	4€
AB Cuvée Héritage - Domaine de Labarthe - Gaillac AOC Bio (75 cl) <i>Vin blanc sec élevé en barrique de chêne 9 mois, nez élégant et intense de pêche blanche et vanille, attaque charnue et ample puis s'exprime sans agressivité sous des tanins fondus et savoureux avec beaucoup de longueur (Loin de l'œil, Mauzac, Muscadelle)</i>	19€	5€
AB Vin Blanc vendange tardive - Domaine Rotier - Gaillac AOC (50 cl) <i>Un grand vin blanc moelleux très concentré, opulent et complexe. Très équilibré, il offre des arômes d'abricot, de figues, de coing (100% Loin de l'œil)</i>	28€	7€
AB Loin de l'œil - Domaine Gayrard - Gaillac AOC Bio (75 cl) <i>Harmonieux, riche, ample, notes de truffe noire, de poire, de sous-bois, tanins fins, rond minéral, corps structuré, bonne intensité, longue persistance</i>	24€	5€

rosé

AB Esquisse - Domaine Rotier (75cl) <i>Vin naturel, arômes de fruits rouges (fraise, framboise), complétés d'une pointe de fruits noirs et d'épices, gouleyant, équilibré, finale prolongée sur le fruit</i>	16€	4€
--	-----	----

rouge

AB Anthocyanes - Domaine de Brin - Gaillac AOC Bio (75cl) <i>Vin juteux, floral et élégant, arômes de fruits noirs et épices, touche minérale de graphite (Braucol, Syrah)</i>	24€	5€
AB Cuvée Guillaume - Domaine de Labarthe - Gaillac AOC Bio (75 cl) <i>Le Braucol à son meilleur dans ce vin de haute expression. Parfums de fruits rouges et vanille, attaque franche et épicée, grande finesse tannique, ensemble ample, long, soyeux (100% Braucol)</i>	24€	5€
AB Renaissance - Domaine Rotier - Gaillac AOC Bio (75 cl) <i>Elevé en barrique de chêne 12 mois, puissant présente un nez de fruits (cassis, cerise,...) rehaussé d'une touche réglissée, épicée et poivrée, bouche ample, tanins bien présents, finale fruitée (Duras, Syrah, Cabernet Sauvignon)</i>	26€	6€

bulles

Bulle gaillacoise - Domaine Vaysette - Gaillac AOC (75 cl) <i>Nez agréable et aromatique, dominants de poire et pomme, bulles longues et fines laissant une sensation de douceur en finale (100% Mauzac)</i>	20€	-
Champagne Brut - Cuvée Abigaël - Domaine Minard & Filles (75 cl) <i>Nez fruité sur des arômes de fraise, cassis et zeste d'orange, attaque tout en finesse, arômes de fraise des bois et de groseille, teintés de notes de miel, finale surprenante par sa fraîcheur et ses notes citronnées</i>	45€	-

Boissons

Spritz	-	8€
Bière artisanale bio Blonde - 75 cl La Berlue	5€	-
Bière artisanale bio Blanche - 75 cl La Berlue	5€	-
Softs - 33 cl Coca-Cola, Ice Tea, San Pellegrino Limoneta	2,50€	
Jus de fruit artisanal - Il	6€	2€
Eau minérale plate - Il Evian	3€	-
Eau minérale pétillante - Il San Pellegrino	3€	-
Café, thé, tisane	2€	-
Cappuccino, Latte Macchiato	3€	-

6€

Formule à picorer
olives, chips artisanales,
& amandes au curry