



15/04/2022  
St Patern  
CARTE DE SAISON

## ARDOISE DU JOUR \*

CROQUE ...€	PÂTES ... €
VIANDE ...€	SUGESTION DU CHEF ... €
POISSON ... €	DESSERT ... €

\*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT	14cl 25cl 50cl 75CL
BIÈRE DU MOMENT	btle 33cl
COCKTAIL DU MOMENT	alcool 4cl

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF.

LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

### ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD	16,5
cuit au torchon, confiture de figue maison	
NEMS AU POULET	10,5
sauce sweet & chilli	
BURRATA	12,5
courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto	
ARANCINI AU CHEDDAR	7,5
pickles d'oignon rouge, crème au chorizo	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE	10,5
vinaigrette aux agrumes	

### SALADES

COCO	15,5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, tomate, croûtons, sauce moutarde et miel, salade	
POKÉ BOWL SAUMON	17,5
tartare de saumon, riz thaï, gingembre confit, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, salade	
POKÉ BOWL THAÏ	17,5
crevettes croustillantes, riz thaï, gingembre confit, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, salade	
POKÉ BOWL MARCELLIN <b>NEW!!!</b>	15,5
saint-marcellin pané, riz thaï, ananas, tomate, carotte, concombre, quacamole, salade	

### LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 13,0
jambon blanc, fromage fondu
MADAME 13,5
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 14,0
mozzarella, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES AU BAR.

### LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	17,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	17,5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	16,5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	
ONGLET DE BŒUF ANGUS <b>NEW!!!</b>	20,5
sauce tigre, riz thaï, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	28,5
sauce foyot, frites maison	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	16,5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan	

### LES PLAAAATS

RISOTTO, CRÈME À LA TRUFFE ET PASTRAMI <b>ALERTE PÉPITE!!!</b>	20,5
copeaux de parmesan	
TARTARE DE SAUMON	19,5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison	
TATAKI DE THON	24,5
sauce teriyaki, fondue de poireaux	
MAGRET DE CANARD ENTIER	23,5
miel et piment d'Espelette, gingembre confit, purée de patate douce	
DAURADE ENTIÈRE RÔTIE AUX ÉPICES DOUCES <b>NEW!!!</b>	19,5
gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	16,5
riz thaï, légumes du marché	

### FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Cantal entre-deux, St-Nectaire fermier, Sainte-Maure  
LA PART 6,0 / L'ASSIETTE DES TROIS 12,0

### DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA <b>ALERTE PÉPITE!!!</b>	9,5
(cuisson 6 min)	
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
TIRAMISU AU NUTELLA	9,0
spéculoos	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min)	8,5
caramel au beurre salé, glace vanille	
CHEESECAKE À LA FRAISE <b>NEW!!!</b>	9,0
sablé breton	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8,0
sorbet mangue	
ÉCLAIR À LA CRÈME DE MARRON <b>NEW!!!</b>	9,0
CAFÉ <b>AB</b> OU THÉ <b>AB</b> GOURMAND	8,5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue)	8,0
---	-----

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	7,0
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7,5

### MENU LOTIN

(boisson comprise)  
JUSQU'À 9 ANS  
13,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)  
1 PETIT BURGER AU CHOIX (cheeseburger / burger saumon / végétarien) frites maison  
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA ou BOULE DE GLACE



# CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

## VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>GRAND SUD</b>				
<b>PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Fruité au parfum d'agrumes.				
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>SANCERRE AOC Domaine Bizet</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.				
<b>VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec</b>	6.5	12.0	24.0	32.5
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle</b> <b>NEW!!!</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amandé.				
<b>VIRÉ-CLESSÉ AOP Maison Champy</b>	-	-	-	45.0
Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silex, notes toastées, finale minérale.				
<b>VIN DU MONDE</b>				
<b>ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino</b>	-	-	-	29.0
Frais, aubépine et fruits blancs.				

## VINS ROSÉS

<b>PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Ample et structuré, fraise et cerise.				
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
Souple, rond et plein.				
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB</b> <b>Château Sainte Marguerite</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB</b> <b>Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie</b>	-	-	-	45.0
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				

## VINS ROUGE

<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières</b>	5.5	10.0	20.0	27.5
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
<b>BEAUJOLAIS</b>				
<b>BROUILLY AOC Domaine Dubost</b>	5.5	10.0	20.0	27.5
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
<b>MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaqueux. Cuvée Mathilde</b>	-	-	-	29.0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.				

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

## BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
Doux, légèrement boisé et fruité.				
<b>GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU AOC Domaine Tatraux. Le Médenchot</b>	-	-	-	50.0
Bouche fraîche et croquante sur un fruit vif et gourmand.				
<b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB</b>	-	-	-	40.0
<b>La Croix Saint Balthazar</b>				
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				

## BORDEAUX

<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB</b>	5.5	10.0	20.0	27.5
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
<b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b>	7.0	12.5	25.0	35.0
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.				
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry</b>	-	-	-	45.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
<b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b>	-	-	-	60.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
<b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic</b>	-	-	-	80.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
<b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b>	-	-	-	60.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				

## GRAND SUD

<b>CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère</b>	-	-	-	40.0
Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.				
<b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile</b>	6.5	12.0	24.0	32.5
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				

## VINS DU MONDE

<b>ARGENTINE MALBEC Finca La Niña</b>	-	-	-	28.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
<b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonte Vecchia AB</b>	-	-	-	28.0
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.				

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
<b>PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry</b>	7.5	40.0
<b>CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut</b>	13.0	75.0
<b>CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut</b>	-	350.0
<b>CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut</b>	-	350.0

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.4	Schweppes 25cl	5.4
Limonade artisanale 33cl	5.4	Tonic. Agrum ou Ginger ale	
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5.4
Kombucha gingembre-citron AB 33cl	7.0	Ginger beer ou Hibiscus	
Kombucha hibiscus-framboise AB 33cl	7.0	Redbull 25cl	6.5
Sprite 33cl	5.4	Thé glacé maison pêche 40cl	6.0
Orangina 25cl	5.4	Fuze tea vert manque - camomille 25cl	5.4
Fanta orange 33cl	5.4	Citronnade maison 40cl	6.0
Tropico 25cl	5.4	Citronnade à l'hibiscus maison 40cl	6.0

## JUS DU VERGER 100% VITAMINES

### FRUITS FRAIS PRESSÉS À FROID AVEC EXTRACTEUR DE JUS

<b>CLEAN JUICE MON COCO</b> 25cl (demander la recette de saison)	8.0
<b>JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS</b> 25cl orange, citron ou pamplemousse	6.5

### COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.0

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Manque, Pêche, Fruit de la passion, Cranberry

## COCKTAILS

IMAGINÉS PAR MATTHIAS GIROUD

### SIGNATURE MON COCO

<b>#WHISKY SOUR MON COCO</b> 12cl 13.5	<b>LA REINE ROUGE</b> 20cl (no alcool) 10.0
Whisky écossais infusé à la baie de Tasmanie, mix maison	Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison
us d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison	cassis/framboise/eau de rose, citron vert,
fruit de la passion, bitter orange/mandarine	Schweppes hibiscus

### KASHA PUNCH 25cl 14.0

Rhum Havana 3 ans et Saint-James blanc infusés au sarrasin grillé, fruit de la passion, sirop de cerise, jus d'ananas

### NEW!!! WINTER IS COMING

<b>OLD TODDY (ÉCOSSE)</b> 7cl 14.0	<b>BE HEALTHY (ANGLETERRE)</b> 14cl 14.0
Whisky écossais infusé au thé darjeeling, cordial Paragon timur berry, bitter aphrodite	Gin, cordial Paragon rue berry, citron vert, cidre brut
<b>CHOCO COCO (PÉROU)</b> 20cl (no alcool) 10.0	<b>ROCKFFELER NAVIDEÑO (MEXIQUE)</b> 15cl 14.0
Chocolat noir, Valrhona, lait, pain d'épice, confiture de châtaigne (préparation artisanale servie froide)	Tequila macérée au raisin sec, liqueur de camomille, citron vert, shrub poire, gingembre, muscade et jus de pomme

### CLASSIQUES CLASSIQUES 9.5

<b>FRENCH SPRITZ</b> 20cl, <b>MAÏ TAÏ</b> 15cl, <b>LILLET TONIC</b> 20cl, <b>CAÏPIRINHA</b> 6cl, <b>MOSCOW MULE</b> 12.5cl...
<b>VIRGIN MOJITO</b> 15cl, <b>VIRGIN PIÑA COLADA</b> 15cl (no alcool) 8.0

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. OUVERT TOUTS LES JOURS / SERVICE CONTINU

## EAUX

	Btl 50cl	Btl 1L
San Benedetto plate	4.5	6.0
San Benedetto pétillante	4.5	6.0

## APÉRITIFS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Campari, Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.5	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.5
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.5	Ricard plantes fraîches 2cl	5.5
Fernet-Branca 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Muscat 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	12.5
Suze 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5

## BIÈRES

PRESSION	Happy			Happy			
	25cl	50cl	Hour	25cl	50cl	Hour	
Astra Urtyp allemande	5.0	9.2	6.0	Demory IPA Paris	5.8	10.5	7.0
Grimbergen belge	5.8	10.5	7.0	Demory lager Paris	5.8	10.5	7.0
Ducasse Triple nord France	5.8	10.5	7.0	Pietra bionda corse	5.8	10.5	7.0
La bête blanche nord France	5.8	10.5	7.0	Picon bière	6.4	11.0	8.0
<b>BOUTEILLES FRANCE</b>				<b>BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE</b>			
Desperados 5.9° 33cl			7.5	Delirium Tremens 8.5° 33cl			7.5
Babap Vertigo IPA 6.0° 33cl			7.5	Orval 6.2° 33cl			7.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl			7.5	Corona 4.6° 33cl			7.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl		à partager	12.0	Karmeliet triple 8.4° 33cl			7.5
Bière du moment 33cl			7.5	Lindemans framboise 2.5° 25cl			6.5
Bière sans alcool 25cl			7.0	La Chouffe 8.0° 33cl			7.5

## BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.6	Cappuccino	6.5
Café AB allongé	2.6	Chocolat noir	5.6
Noisette AB	2.8	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	4.8	Café ou Chocolat viennois	6.5
Double expresso AB	4.8	Irish coffee alcool 4cl	11.0
Thé AB, infusion AB	4.9	Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande