

DU 19 AU 23 JAN



MENU MIDI

du lundi au vendredi

Entrées



Artichauts violets confits

Féta et citron

~ ou ~

Fish tacos

Ceviche de grondin, leche de tigre, yaourt aux herbes et chou rouge

~ ou ~

Tourte bœuf confit et foie gras +4€

Sauté de champignons et jus de viande

Plats



Tajine d'agneau des Pyrénées

Pruneaux, amandes grillées et pure de céleri

~ ou ~

Spaghetti à la crème de courge rôtie

Crèmeux courge et butternut rôties, parmesan 24 mois

Desserts



Crème citron et yuzu confit

Sablé au cacao

~ ou ~

Cookieceterolle

Cookie chocolat noix de pécan, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

~ ou ~

Cheesecake en verrine

Mangue-passion, spéculoos

Burgers de Jeannot



Le veggie du Patro 18€ (ou +2€)

Steak maison de lentilles corail, pruneaux et noix, buns artisanale, sauce yaourt, salade, tomme de brebis, basque, cornichons, oignons confits

~ ou ~

Bœuf 19€ (ou +3€)

Steak de bœuf, buns au sésame, sauce BBQ, salade, tomme de brebis basque, cornichons, oignons confits

~ ou ~

Crispy Chicken 19€ (ou +3€)

Poulet croustillant, buns au sésame, labné, salade, tomme de brebis basque, cornichons, oignons confits

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison au zaatar

Suggestions du chef

Thon rouge façon tonkatzu 24€ (ou +8€)

Mayonnaise au kimchi, nouilles soba et légumes sautés

~ ou ~

Andouillette AAAAA 22€ (ou +6€)

Gnocchis poêlés, champignons et crème de moutarde

~ ou ~

Tataki de bavette de bœuf 22€ (ou +6€)

Sauce satay cacahuète et frites maison

Formules: Entrée + plat + dessert 25 ~ ou ~ Entrée + plat ~ ou ~ Plat + dessert 20,5

Plat seul hors supplément 16

