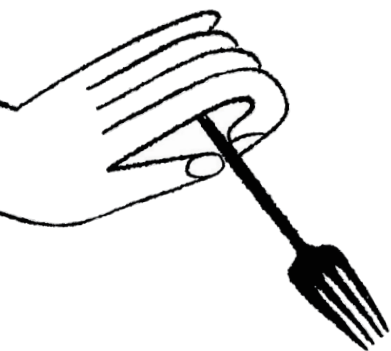




DU 30 MARS AU 03 AVR

MENU MIDI

du lundi au vendredi

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

Plat seul hors supplément **16**

Au Patro de Jeannot, nous choisissons des fruits et légumes Bio, produits en France ou dans des terroirs traditionnels.

Entrées

Burratina des Pouilles

Petits pois et citron confit

~ ou ~

Velouté d'asperges bio

Oeuf parfait et chorizo

~ ou ~

Poulpe grillé + 3€

Pesto de tomates confites et amandes, olives

Plats

Pasta alla Norcina

Penne afeutra, chair à saucisse et crème de parmesan

~ ou ~

Falafels et houmous maison

Légumes rôtis et pain pita

Desserts

Semifreddo pistache framboises + 2€

Dôme glacé à la pistache, pistaches concassées, gel de framboises

~ ou ~

Tartelette citron et fraises bio

Citron bio français et fraises bio du Sud-ouest, piment d'Espelette

~ ou ~

Banoffee

Crumble speculoos, chutney de bananes, espuma de caramel et glace vanille

Suggestions du chef



Salade Goma 16€

Effiloché de poulet, crudités de saison, salade et vinaigrette au sésame

~ ou ~

Lieu jaune à la plancha seul 22€ (ou formule +6€)

Linguines à l'encre de seiche, tomates confites et jus de bouillabaisse



Burgers de Jeannot



Le veggie du Patro seul 18€ (ou formule +2€)

Falafels, buns artisanale, sauce yaourt, salade, tomate de brebis, basque, cornichons, oignons confits

~ ou ~

Bœuf seul 19€ (ou formule +3€)

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

~ ou ~

Crispy Chicken seul 19€ (ou formule +3€)

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



Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison au zaatar

