

LA TABLE du Patio

PAUSE GOURMANDE

RESTAURANT – SALON DE THE

CARTE (HIVER) POUVANT VARIER SELON DISPONIBILITES ET HORAIRES D'OUVERTURE



CAFE, THE, INFUSION, CHOCOLAT

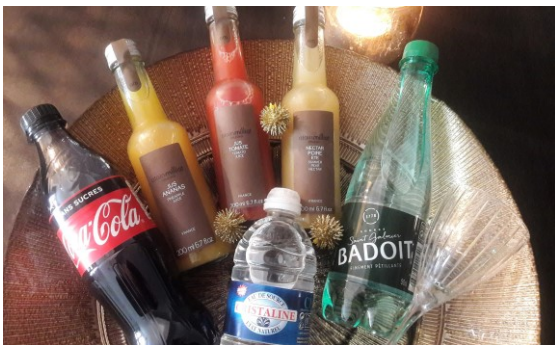
Espresso ou Déca Nespresso = 2 €

Grand Café Nespresso = 3 €

Thé bio en vrac = 3 €

Thé vert menthe, thé vert nature, thé vert blanc bergamote rose, thé noir Earl grey, thé blanc Chine, Rooibos citron orange, Verveine camomille

Chocolat au lait chaud = 4 €



SOFT DRINKS

Sirop à l'eau 25 cl = 2 € ou Diabolo limonade 25 cl = 3 €

Lavande, menthe, tonic orange, framboise, citron

Jus de fruits Alain Milliat 25 cl = 4 €

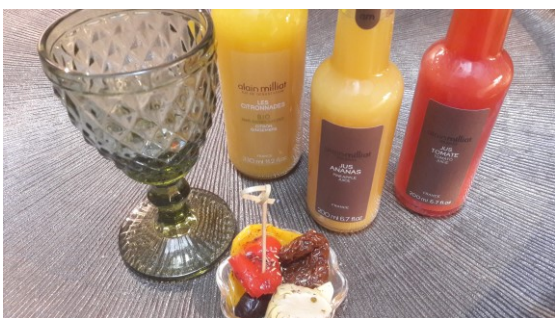
Pomme Cox, poire, ananas, abricot, tomate, orange

Eau plate, eau gazeuse 50 cl = 4 €

Vittel, San Pellegrino, Perrier nature

Coca, Coca zéro 33 cl = 3 €

Orangina, Schweppes agrumes, Fuzetea pêche 25 cl = 3 €



APERITIFS, BIERES, VINS, CHAMPAGNES

Apéritif gourmand

Noix, merisier, framboise, pamplemousse, cassis, citron **6 cl = 4 €**

Martini blanc, Martini rosso 6 cl = 4 €

Bière Heineken 33 cl = 4 €

Bière Leffe 33 cl = 5 €

Au verre : vin blanc, rosé, rouge = 5 €

Côteaux d'Aix AOC Domaine La Cadetière et/ou AOP Château du Seuil

Bouteille 75 cl : vin blanc, rosé, rouge = 21 €

Côteaux d'Aix AOC Domaine La Cadetière et/ou AOP Château du Seuil

½ Champagne brut ou rosé 37.5 cl = 21 €

Alfred Rotschild, Nicolas Feuillatte

Suppl. crème de mûre, cassis = 2 €



***dont Tva 5,5%, 10% ou 20%, service compris**

La Table du Patio ne sert pas de boissons contenant plus de 18° d'alcool, ni de boissons alcoolisées aux personnes mineures. Merci de consommer avec modération : La Table du Patio se réserve le droit de refuser d'accueillir, de garder ou de servir un client trop fortement alcoolisé.



SOUPE DE LEGUMES BIO

Soupe du jour = 7 €

BUDDHA BOWL

Buddha bowl du jour = 14 €



TARTE SALEE DU JOUR & SALADE

Part de tarte + salade = 14 €



PLANCHES AU CHOIX

Sur chaque planche, selon produits de saison et disponibilité : tomates séchées, poivrons marinés, petits artichauts, figues ou pruneaux, pommes allumettes, Gressin, comté, tapenade, melon, tomates cerises, concombre, fromage de chèvre frais, fruits, ... **+ au choix :**

Charcuterie (froid) : copa, saucisson, pâté de campagne = **18 €**

ou Tourtons des Hautes-Alpes (chaud) : 3 beignets fourrés (ex : pomme de terre, chèvre, ratatouille, ...) = **19 €**

ou Côtelettes d'agneau (chaud) : 2 côtelettes d'agneau de Sisteron grillées au miel et herbes de Provence. = **20 €**



PLAT DU JOUR

Plat du jour = 17 €

(ex : Tajine d'agneau, blanquette de veau, poulet au curry, volaille aux morilles, ...) + féculents + salade.



PATISSERIES, DESSERTS, GLACES

Cannelé, Madeleine, Navette provençale, Macaron chocolat, framboise, pistache, cassis, mangue, pièce = **2 €**
Coupe 1 boule = 3 € - 2 boules = 4 € - Sup. chantilly = 1 €

Chocolat, vanille, caramel fleur de sel, rhum raisin, pistache, framboise, mangue, citron, pomme.

Panacotta coulis fruits rouges et/ou mangue = **5 €**

Part de gâteau ou tarte du jour = 5 € Supplément chantilly = **1 €** Supplément 1 boule de glace = **2 €**

Café gourmand expresso ou déca Nespresso + assortiment de 3 pâtisseries = **7 €**

BON APPETIT ...