

CÓCTELES



MOJITO FRAMBUESA - SAMBA

SIN ALCOHOL

A ELEGIR **4,50€**

PLANTEUR VIRGEN 20 cl.
Zumo de piña, zumo de naranja, coulis de frutas de la pasión, granadina.

SAMBA 20 cl.
Zumo de piña, cascada de sabores : fresa, frambuesa, granadina y melocotón.

MOJITO FRAMBUESA 20 cl.
Sirope de mojito mint Monin, coulis de frambuesa, Perrier, lima y menta fresca.
Acompañe su cóctel con 1 bola de sorbete de mojito virgen +1,50€



MOJITO - PLANTEUR

CON ALCOHOL

A ELEGIR **5,90€**

PLANTEUR 20 cl.
Ron Saint James, coulis de frutas de la pasión, zumo de naranja, granadina

MOJITO 15 cl.
Ron Saint James, sirope de mojito mint Monin, Perrier, lima y menta fresca.
Acompañe su cóctel con 1 bola de sorbete de mojito virgen +1,50€

PASIÓN PATATA 20 cl.
Vodka, coulis de passion, lemonade mix Monin, jus d'ananas.



TABLAS PARA COMPARTIR



FRESCURA Caviar de olivas de Kalamata, mermelada de tomates cherry confitados, guacamole, rábano, tomates cherry y tostadas.

CHARCUTERÍA Jamón serrano, dedos de salchichón, pequeño paté receta La Pataterie y sus pepinillos.

FOIE GRAS Rebanada de foie gras entero de pato, tostadas y mermelada de higos.
Acompañe su foie gras con una copa de Monbazillac + 4,20€.



CESTA VERANIEGA Patatas dulces fritas, bocaditos de tomate con mozzarella, aros de cebolla y salsa La Pataterie.

DÚO DE TABLAS 2 tablas a elegir	12,90€
 PATATAS FRITAS CON SALSA CHEDDAR	3,50€

CERVEZAS

BARRIL	25 cl	33 cl	50 cl	BOTELLAS	33 cl
1664 Rubia	3,80€	4,70€	6,60€	Grimbergen Rubia	5,10€
Grimbergen Rubia	4,10€	5,10€	7,00€	Grimbergen Roja o ámbar	5,30€
o Grimbergen Del momento (según disponibilidad).	4,30€	5,30€	7,20€	1664 BLANC Cerveza blanca, fresca y afrutada	5,00€
PICON 1664	4,50€	5,50€	7,40€	1664 SANS ALCOOL Cerveza rubia sin alcohol	5,00€
PANACHÉ 1664	3,80€	4,70€	6,60€	Pietra Cerveza corsa de carácter con harina de castaña	5,50€
				Tourtel Twist 27,5 cl Limón o cítrico: cerveza, zumo de fruta, 0 % alcohol	3,70€

APERITIVOS

SANGRÍA	15 cl	3,90€	Jarra de 1 L	16,10€	MARTINI ROSSO o BIANCO, SUZE, MOSCATEL, OPORTO	5 cl	3,80€
KIR ESTILO LULU			12 cl	3,80€	RICARD	2 cl	3,80€
IGP Pays d'Oc (blanco), crema a elegir.					WHISKEY JACK DANIEL'S	4 cl	6,40€
SIDRA BRUT	27,5 cl	3,70€	75 cl	8,30€	WHISKY CLAN CAMPBELL	4 cl	5,60€
CHAMPÁN			Botella de 75 cl	29,90€	VODKA POLIAKOV, RON SAINT-JAMES, GINEBRA BEEFEATER	4 cl	5,60€

REFRESCOS Y AGUA



Coca-Cola 33 cl



Coca-Cola 33 cl



FANTA 33 cl



Sprite 33 cl



Agua 25 cl



Schweppes 25cl



Schweppes 25cl



Oasis 33cl



LIMONADE 25 cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



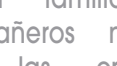
Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl



Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

Coca-Cola 25cl

TABLAS PARA COMPARTIR



FRESCURA  **7,50€**
Caviar de olivas de Kalamata, mermelada de tomates cherry confitados, guacamole, rábano, tomates cherry y tostadas.

CHARCUTERÍA **7,90€**
Jamón serrano, dedales de salchichón, pequeño paté receta La Pataterie y sus pepinillos.

FOIE GRAS **7,90€**
Rebanada de foie gras entero de pato, tostadas y mermelada de higos.

Acompañe su foie gras con una copa de Monbazillac + 4,20€.

CESTA VERANIEGA  **6,90€**
Patatas dulces fritas, bocaditos de tomate con mozzarella, aros de cebolla y salsa La Pataterie.

DÚO DE TABLAS **12,90€**
2 tablas a elegir.

PATATAS FRITAS CON SALSA CHEDDAR  **3,50€**

PATATA MALIN®

TODOS LOS DÍAS, ALMUERZO Y CENA



PATATA POUTINE

PLATOS

PATATA POUTINE

o PATATA AL HORNO SABOYANA

o PATATA BURGER® DEL PASTOR

o BOWL CÉSAR

POSTRES

2 PROFITEOLES

o CREMA CATALANA

o PLATO DE 3 MINIPOSTRES

petisú con crema de flor de azahar
bola de sorbete de frambuesa
timbal de cappuccino

o HELADO 3 BOLAS

BEBIDAS

CERVEZA DE BARRIL 1664 25 cl

o COPA DE VINO 12 cl

(Côtes de Provence Hermitage Rosado
o Burdeos Tinto o Borgoña Chardonnay Blanco)

o VITTEL 50 cl o PERRIER FINES BULLES 50 cl

o COCA-COLA 33 cl o FUZE TEA 25 cl

o TOURTEL TWIST Limón o Cítricos 27,5 cl

¡ PATATA EXPRÉS ! A MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES, SALVO FESTIVOS.

PLATO ÚNICO **8,95€**

PLATO + POSTRE o BEBIDA **10,95€**

PLATO + POSTRE + BEBIDA **12,95€**



HAMBURGUESA CON HUEVO ENCIMA ESTILO LA PATATERIE

PLATOS

PLATO DEL DÍA (consulte la pizarra)

o HAMBURGUESA CON HUEVO ENCIMA ESTILO LA PATATERIE

Rösti de patatas, hamburguesa de buey Charolés o Limusin 125 g, queso raclette, chalotas confitadas, huevo bio al plato, patatas fritas, salsa La Pataterie y lechuga fresca.

o ENSALADA VERANIEGA 

Lechuga fresca, media torta de patatas, tian de calabacín y tomates marinados secos, Grana Padano, tomates cherry, salsa de finas hierbas, vieiras, cebollas rojas.

o ESCALOPE DE POLLO GRATINADO

Filete de pollo crujiente con queso raclette gratinado, jamón cocido, salsa de tomate, patatas fritas, salsa La Pataterie y lechuga fresca.

POSTRES

MACEDONIA

o QUESO BLANCO o HELADO DE 2 BOLAS

o 1 PROFITEROL

o CAFÉ PLUS (2 postres mini del momento)

BEBIDAS

CERVEZA DE BARRIL 1664 25 cl o COPA DE VINO 12 cl

(Luberon, Pays d'Oc o Gard Rosado)

o VITTEL 50 cl o PERRIER FINES BULLES 50 cl

o COCA-COLA 33 cl o FUZE TEA 25 cl

o TOURTEL TWIST Limón o Cítricos 27,5 cl

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Patatas clásicas



PATATA AL HORNO SABOYANA

PATATA AL HORNO SABOYANA **11,95€**
SERVIDA CON UN CAQUELÓN DE QUESO RACLETTE
Patata cocida al horno, jamón serrano, jamón cocido, queso raclette, pepinillos, salsa de finas hierbas, lechuga fresca.

PATATA AL HORNO PERIGORDINA  **14,95€**
¡Aun Más Deliciosa!
Patata cocida al horno, mollejas de ave, lonchas de magret de pato ahumado, salsa de boletus, salsa a las finas hierbas y lechuga fresca.

PATATA AL HORNO INDIA  **14,95€**
¡Nueva Receta!
Patata cocida al horno, gambas, salsa curry, crema, leche de coco, cebollas, pequeñas verduras, salsa de finas hierbas, lechuga fresca.

PATATA AL HORNO VEGETARIANA  **12,50€**
Patata cocida al horno, tian de calabacín y tomates marinados secos, queso de cabra, salsa a las finas hierbas y lechuga fresca.

Exclusividad



PATATA VENDIMIADORA

POM' VENDANGEUR  **11,95€**
¡Nueva Receta!
Patatas, lonchas de tocino a la parrilla, chalotas confitadas, crema, queso raclette, jamón seco, jamón cocido, pepinillos.

CAMEMBERT ASADO **17,50€**
Patata cocida al horno, jamón serrano, jamón cocido, salchichón seco, pepinillos, Camembert asado de Normandía A.O.P. con leche cruda, salsa de finas hierbas.

PATATA POUTINE  **12,95€**
¡Nueva Receta!
"NUESTRA VERSIÓN VERANIEGA DE LA RECETA TÍPICA DE QUEBEC"
Deshilachado de pato confitado, chalotas confitadas, salsa barbacoa, patatas fritas, queso raclette, salsa cheddar.

Bowls Amandine *¡Novedades!*

NUESTRAS ENSALADAS DEL VERANO



BOWL GASCOGNE

BOWL GASCOGNE **17,50€**
Lechuga fresca, patatas Amandine, foie gras de pato entero, tártaro de salmón ahumado con queso blanco y finas hierbas, limón, medio gofre de patata, frutos de temporada, salsa de finas hierbas, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

BOWL DE QUESO DE CABRA **6,50€** **11,95€**
PEQUEÑO GRANDE
Lechuga fresca, patatas Amandine, queso de cabra templado sobre medio gofre de patatas, miel, tiras de bacon, manzana, salsa de finas hierbas, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

BOWL CÉSAR **7,50€** **13,50€**
PEQUEÑO GRANDE
Lechuga fresca, patatas Amandine, filete de pollo crujiente, tiras de bacon, Grana Padano, salsa César, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

Crujientes y doradas a más no poder, pruebe las patatas Amandine en nuestras ensaladas del verano. ¡Delicioso!

Norbert.

Patata Burgers®

ACOMPAÑAMIENTO A ESCOGER, SALSA A ELEGIR Y LECHUGA FRESCA.



PATATA BURGER® DEL PASTOR

PATATA BURGER® DEL PASTOR **13,50€** **18,95€**
SIMPLE DOBLE
Hamburguesa de buey Charolés o Limusin de 125 g, rösti de patata, queso raclette, queso de cabra, miel, lonchas de bacon tostado, chalotas confitadas y tomate cherry.

PATATA BURGER® CLÁSICO BUEY **10,50€** **15,95€** **21,95€**
DOBLE DOBLE TRIPLE
Carne picada de buey Charolés o Limusin 125 g, rösti, queso raclette, chalotas confitadas.
Si prefiere la Patata clásica de pollo francés rebozado de 110 g, ¡ pregunte al camarero !



BOWL FRESCURA

BOWL FRESCURA  **14,95€**
Lechuga fresca, patatas Amandine, mozzarella, aceite de oliva, tian de calabacín y tomates marinados secos, guacamole, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

BOWL MARINERO **16,50€**
Lechuga fresca, patatas Amandine, gambas, tártaro de salmón ahumado en queso blanco y finas hierbas, guacamole, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

BOWL SUDOESTE **13,95€**
Lechuga fresca, patatas Amandine, mollejas de ave, magret de pato ahumado, manzana, salsa de boletus, tomates cherry, nueces, cebolla roja.

Crujientes y doradas a más no poder, pruebe las patatas Amandine en nuestras ensaladas del verano. ¡Delicioso!

Norbert.



HAMBURGUESA MEDITERRÁNEA

HAMBURGUESA MEDITERRÁNEA  **13,50€**
¡Nueva Receta!
Pan brioche, hamburguesa de buey charolés o lemosin 125 g, queso raclette, chalotas confitadas, lonchas de tocino a la parrilla, salsa de tomate, salsa de finas hierbas, tian de calabacín y tomates marinados secos, mozzarella.

HAMBURGUESA VEGETAL  **12,50€**
Pan brioche, queso raclette, queso de cabra, chalotas confitadas, rösti de patata, salsa de tomate, salsa de finas hierbas, tian de calabacín y tomates marinados semisecos.

¡ AHORA !

Patata Pizzas®



PATATA PIZZA® SALMÓN

PATATA PIZZA® SALMÓN  **16,50€**
¡Nueva Receta!
Gran torta de patatas, tártaro de salmón ahumado al queso blanco y finas hierbas, manzana, guacamole, huevo al plato, limón, tomates cherry, cebollas rojas, lechuga fresca.

PATATA PIZZA® ESTILO REINA **12,95€**
Una buena base de patatas, salsa de tomate, queso raclette, jamón cocido, champiñones, cebollas rojas, y lechuga fresca.

GRILL

Carne de nuestras Regiones

ACOMPAÑAMIENTO A ESCOGER, SALSA A ELEGIR Y LECHUGA FRESCA.

MAGRET DE PATO  **13,95€**
Medio magret a la plancha.

ENTRECOT DE BUEY  **18,95€**
RAZA CHAROLESA 280 G

ENTRECOT DE BUEY  **13,50€**
RAZA LEMOSINA O RAZA CHAROLESA SEGÚN DISPONIBILIDAD 200 G

FISH & CHIPS **10,50€**

Filetes de lomo de merluza de Alaska estilo Fish & chips, lechuga fresca, limón.

Acompañamiento a escoger y salsa a elegir.

ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

Patata al horno, patatas fritas, patatas doradas, judías verdes, lechuga fresca.

SALSA A ELEGIR

CALIENTES : Pimienta / Roquefort / Boletus / Curry.

FRÍAS : Barbacoa / La Pataterie / Finas hierbas.

Acompañe sus patatas fritas con salsa Cheddar + 1,50€ ¡Novedad!
Acompañe su plato con un caquelón de queso raclette o Camembert + 4,50€

 **Receta elaborada 100% vegetariana.**

Precios con IVA, servicio incluido, bebida no incluida.

Los pesos indicados son antes de la cocción y pueden variar más o menos un 10 %.
Para las carnes, el tiempo de espera puede variar según la cocción.
A.O.C.: denominación de origen controlada
I.G.P.: Indicación geográfica protegida
A.O.P.: denominación de origen protegida
A.M.C.: denominación Monbazillac controlada.
¿Sensibilidad a los alérgenos? Consulte nuestro documento a la entrada del restaurante.
Algunos productos son descongelados (lista disponible en el restaurante).