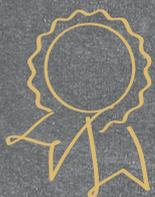


# LA PATATERIE

## RESTAURANT

*Condividiamo l'amore  
per le patate!*



### *Qualità*

*La Pataterie collabora con produttori locali, artigiani e cooperative famosi per il loro savoir-faire e il loro amore per il prodotto.*



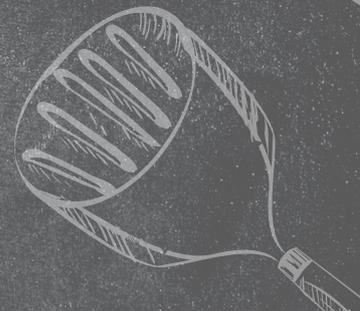
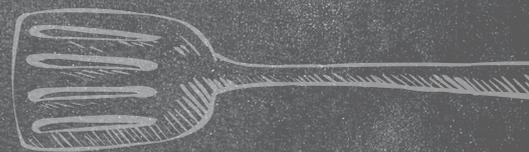
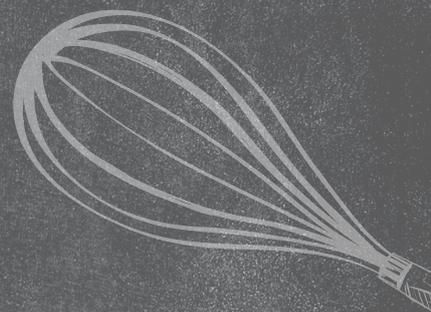
### *Provenienza*

*Più del 70% dei nostri prodotti proviene dalla filiera agricola francese e privilegiamo i prodotti che rispondono ai rigorosi capitolati d'oneri delle regioni di produzione (DOP, IGP).*



### *Impegno*

*La Pataterie è impegnata in partenariati duraturi e ha sottoscritto delle carte di approvvigionamento con i suoi produttori al fine di promuovere i prodotti francesi e di difendere la giusta remunerazione degli agricoltori.*



# Birre speciali, taglieri da condividere e cocktail



## ALLA SPINA



25 cl 33 cl 50 cl

**1664 CHIARA** 5,5° **3,90€ 4,90€ 6,80€**

**CHOUFFE**

oppure **GRIMBERGEN DEL MOMENTO** **4,40€ 5,40€ 7,30€**

**BIRRA PICON 1664** **4,60€ 5,70€ 7,60€**

**PANACHÉ 1664** **3,90€ 4,90€ 6,80€**

## BOTTIGLIA

**DUVEL**

Chiara speciale, 8,5°

33 cl **5,90€**

**VEDETT IPA**

India Pale Ale, 5,5°

33 cl **5,90€**

**DESPERADOS**

Birra aromatizzata alla Tequila, 5,9°

33 cl **5,90€**

**MORT SUBITE**

Kriek alla ciliegia, 4°

33 cl **5,90€**

**1664**

0,0%, chiara analcolica

33 cl **4,90€**

**Duvel**

**CHOUFFE VEDETT\***



— 1664 —

## TAGLIERI DA CONDIVIDERE

**CESTINO RUSTICO**

**8,50€**

Churros di patate, bocconcini croccanti di patate conditi con formaggio per raclette, anelli di cipolle fritti, salsa La Pataterie.

**SELEZIONE DI SALUMI**

**8,50€**

Prosciutto crudo, paté ricetta La Pataterie, salame e cetriolini.

**FORMAGGI ASSORTITI**

**8,50€**

Reblochon della Savoia DOP, bocconcini croccanti di camembert a base di latte crudo, formaggio di capra, composta di cipolle al peperoncino di Espelette DOP, gherigli di noci, insalata.

**BOCCONCINI DI CAMEMBERT**

**8,50€**

Bocconcini croccanti di Camembert a base di latte crudo, salsa alle erbe.

**BIS DI TAGLIERI**

**14,50€**

2 taglieri a scelta.

**PIATTO DI FOIE GRAS**

**13,90€**

2 fette di foie gras d'anatra intera, pan brioche, composta di cipolle al peperoncino di Espelette DOP.

Accompagna il foie gras con un bicchiere di Monbazillac + 4,40€.

**ANELLI DI CIPOLLE FRITTI**

**4,90€**

Anelli di cipolle avvolti da una panatura croccante alla birra, salsa La Pataterie.

**PATATINE CON SALSA CHEDDAR**

**3,90€**



## Mocktails (analcolico)

**VIRGIN PLANTER** 20 cl  
 Succo d'ananas, succo d'arancia,  
 coulis al frutto della passione, granatina.

**PARADISE** 20 cl  
 Succo d'ananas, cascata di gusti:  
 fragola, lampone, granatina e pesca.

**MOJITO AI FRUTTI ROSSI** 20 cl  
 Sciroppo mojito mint Monin, coulis di frutti rossi,  
 Perrier, lime e menta fresca.

## 5,50€ Cocktails (alcolici)

**PLANTER** 20 cl  
 Rum St. James, coulis al frutto della passione,  
 succo d'ananas, succo d'arancia, granatina.

**MOJITO** 15 cl  
 Rum St. James, sciroppo mojito mint Monin,  
 Perrier, lime e menta fresca.

**MOJITO ROYAL** 15 cl NUOVA RICETTA  
 Rum St. James, sciroppo mojito mint Monin,  
 Champagne, lime e menta fresca.

6,50€

8,50€

## Aperitivi



**KIR** 12 cl **3,90€**  
 IGP Pays d'Oc (bianco), crema di liquore a scelta.

**KIR ROYAL** 12 cl **7,00€**  
 Champagne, crema di liquore a scelta.

**MARTINI ROSSO O BIANCO,  
 SUZE, MOSCATO, PORTO** 5 cl **4,50€**

**RICARD** 2 cl **3,90€**

**WHISKY JACK DANIEL'S** 4 cl **6,50€**

**WHISKY CLAN CAMPBELL** 2 cl **3,90€** 4 cl **5,90€**

**VODKA POLIAKOV, RUM SAINT JAMES, GIN BEEFEATER** 4 cl **5,90€**

**CHAMPAGNE BRUT - A. BERGÈRE - ORIGINE** 12 cl **6,90€** 75 cl **34,90€**

**SIDRO GREZZO** 27,5 cl **3,90€** 75 cl **8,90€**

Supplemento succo di frutta o soda : 0,80€

Supplemento sciroppo o crema di liquore : 0,30€

# Cantina dei vini

AL BICCHIERE, ALLA CARAFFA O ALLA BOTTIGLIA



## ROSSI

**BORDEAUX** - A.O.C.  
La Petite Echoppe

**CÔTES DU RHÔNE** - A.O.C.  
Luc Baudet

**LUSSAC ST ÉMILION** - A.O.C.  
Grand Ricombre

**ST NICOLAS DE BOURGUEIL** - A.O.C.  
Les Aisselières - Couly-Dutheil

bicchiere 12 cl 25 cl 46 cl Bott. 75 cl

3,30<sup>€</sup> 6,30<sup>€</sup> 11,30<sup>€</sup> 16,50<sup>€</sup>

3,80<sup>€</sup> 7,10<sup>€</sup> 12,70<sup>€</sup> 18,50<sup>€</sup>

4,20<sup>€</sup> 7,70<sup>€</sup> 13,50<sup>€</sup> 19,90<sup>€</sup>

4,80<sup>€</sup> 8,80<sup>€</sup> 15,30<sup>€</sup> 21,50<sup>€</sup>

## ROSÉ

**CÔTES CATALANES** - I.G.P.   
Le Canon du Maréchal - Cazès

**CÔTES DE PROVENCE** - A.O.C.  
Domaine Saint Pons

4,10<sup>€</sup> 7,60<sup>€</sup> 13,30<sup>€</sup> 19,50<sup>€</sup>

3,80<sup>€</sup> 7,10<sup>€</sup> 12,70<sup>€</sup> 18,50<sup>€</sup>

## BLANC

**BOURGOGNE CHARDONNAY** - A.O.C. - La Chablisienne

**MONBAZILLAC** - A.M.C. - Château Peyronnette

4,40<sup>€</sup> 8,20<sup>€</sup> 14,30<sup>€</sup> 20,90<sup>€</sup>

4,40<sup>€</sup> 8,20<sup>€</sup> 14,30<sup>€</sup> 20,90<sup>€</sup>

# Bibite e acqua

 33 cl,  33 cl,  25 cl,  25 cl,  25 cl,

 25 cl,  25 cl,  25 cl, **LIMONATA** 25 cl,

Supplemento sciroppo o crema di liquore : 0,30<sup>€</sup>

**NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA** 

**fuzetea. TÈ NERO ALLA PESCA**

**Tourtel Twist** Limone, 0% alcool

**ACQUA E SCIROPPO**



3,80<sup>€</sup>

25 cl 3,70<sup>€</sup>

25 cl 3,80<sup>€</sup>

27,5 cl 3,80<sup>€</sup>

20 cl 2,50<sup>€</sup>

**ACQUE MINERALI**



50 cl 3,00<sup>€</sup>

100 cl 4,00<sup>€</sup>



Ricetta vegetariana al 100%. Prezzi IVA inclusa, coperto incluso, bevanda esclusa.

I pesi indicati si intendono prima della cottura e possono variare di circa il 10%. Per la carne, il tempo di attesa può variare a seconda del tipo di cottura.

DOC: denominazione di origine controllata; IGP: indicazione geografica protetta; DOP: denominazione di origine protetta; AMC: denominazione Monbazillac controllata.

Hai delle allergie o intolleranze alimentari? Consulta il nostro documento all'ingresso del ristorante. Alcuni dei nostri prodotti sono scongelati (elenco disponibile presso il ristorante).

# Menu Express

A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ,  
SALVO NEI GIORNI FESTIVI.

**SECONDO 10,90<sup>€</sup>**

**SECONDO + DESSERT 12,90<sup>€</sup>**



LA CELEBRE BISTECCA  
CON PATATINE E INSALATA

**PIATTO DEL GIORNO** Consultare la lavagna.

OPPURE **LA CELEBRE BISTECCA CON PATATINE E INSALATA**

Razza charolaise o limousine a seconda della disponibilità da 160 g,  
patatine fritte, insalata, salsa a scelta.



OPPURE **POLLO SMINUZZATO ALLA MONTANARA**

Petto di pollo arrostito e sminuzzato, formaggio per raclette, prosciutto cotto,  
panna da cucina, patatine fritte, salsa La Pataterie, insalata.



**RICOTTINA** Zucchero oppure coulis di frutti rossi oppure salsa al caramello salato.

OPPURE **2 PALLINE DI GELATO**

OPPURE **1 PROFITEROLE**

OPPURE **DESSERT DEL GIORNO** Consulta la lavagna.

# Menu Malin®

7 GIORNI SU 7,  
A PRANZO E A CENA

**SECONDO + DESSERT 15,90<sup>€</sup>**



TARTIFLETTE TRADIZIONALE

**PIETANZE**

**TARTIFLETTE TRADIZIONALE**

OPPURE **PATATA AL FORNO ALLA SAVOIARDA**

OPPURE **POKE FORMAGGIO DI CAPRA CALDO**

OPPURE **PATATA HAMBURGER®**

**CLASSICO SEMPLICE AL MANZO** O AL POLLO



**DESSERTS**

**2 PROFITEROLE** OPPURE **CRÈME BRÛLÉE**

OPPURE **PIATTO CON 3 MINI DESSERT**

Brownie e crema inglese, crumble frutti rossi, mini-tortino ai biscotti speculoos.

OPPURE **3 PALLINE DI GELATO**

# Menù per bambini

**SECONDO + DESSERT + SORPRESA** bevande escluse

**IL TUO  
COCKTAIL,  
COME I GRANDI**



**VIRGIN PLANTER** 15cl 2,70<sup>€</sup>

Coulis al frutto della passione, succo  
d'ananas, succo d'arancia, granatina.



**PARADISE** 15cl 2,70<sup>€</sup>

Succo d'ananas, fragola, lampone,  
granatina e pesca.

**MENÙ BOUT'CHOU** fino a 8 anni

**5,90<sup>€</sup>**

**4 CROCCHETTE DI POLLO**

Servito con le patatine fritte.



oppure **HAMBURGER**

Hamburger di manzo da 100 g.  
Servito con le patatine fritte.



**MENÙ RAGAZZI** fino a 12 anni

**7,90<sup>€</sup>**

**PATATA ALLA SAVOIARDA PER RAGAZZI**

Mezza patata cotta al forno, prosciutto cotto,  
formaggio per raclette, salsa alle erbe.

oppure **6 CROCCHETTE DI POLLO**

Servito con le patatine fritte.



oppure **HAMBURGER PER RAGAZZI**

Pane per hamburger, hamburger di manzo da 100 g,  
formaggio per raclette, salsa cheddar,  
servito con le patatine fritte.



**DESSERT**



**SPREMI E GUSTA ALLA MELA ANDROS®**



oppure **2 PALLINE DI GELATO**

oppure **FONDUTA DI MARSHMALLOW** oppure **PICCOLO WAFFLE ALLA NUTELLA®**



**A SCELTA  
1,00<sup>€</sup>**

Offerta valida con l'acquisto  
di un menù per bambini.

**BEVANDE**

**COCA-COLA** 20 cl oppure **ARANCIATA CAPRI-SUN** 20 cl

oppure **VITTEL/SCIROPPO** 20 cl



# Patate al forno

**PATATA AL FORNO DEL MOMENTO**  
CONSULTA LA LAVAGNA.



*Patata al Forno del Périgord*



*Patata al Forno del Périgord*

## Dal 1996 Firmate La Pataterie

**PATATA AL FORNO SAVOJARDA** 13,50€  
SERVITA CON IL SUO CAQUELON DI FORMAGGIO PER RACLETTE  
Patata cotta al forno, prosciutto crudo, prosciutto cotto, formaggio per raclette, cetriolini, salsa alle erbe, insalata.

**PATATA AL FORNO DEL PÉRIGORD**  15,50€  
Patata cotta al forno, ventrigli di pollo, fette di filetto d'anatra affumicato, salsa ai porcini, salsa alle erbe, insalata.

**PATATA AL FORNO MARINARA**  16,50€  
Patata cotta al forno, capesante, gamberetti, cozze, anelli di calamari cotti nella panna e con le verdure, limone, salsa alle erbe, insalata..

**PATATA AL FORNO POLLO BERNESE**  13,50€  
Patata cotta al forno, filetto di pollo arrosto, salsa bernese, fette di pancetta grigliate, salsa alle erbe, insalata.

# Piatti in esclusiva



*Fonduta Amandine*



*La Quebecchese*

## Ricette originali La Pataterie

**FONDUTA AMANDINE** 17,50€  
Patate Amandine con caquelon di crema al reblochon, prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, cetriolini, salsa alle erbe, insalata.

**LA QUEBECCHISE**  14,50€  
NOTRE VERSION DE LA RECETTE TYPIQUE QUÉBÉCOISE!  
Stufato di manzo sfilacciato, scalogni confit, salsa barbecue, patatine fritte, salsa cheddar, insalata.

**TARTIFLETTE TRADIZIONALE** 13,90€  
Patate, Reblochon di Savoia DOP, pancetta, scalogno confit, panna da cucina, insalata.

**TRIS DEL SIGNOR PARMENTIER**  18,90€  
UNA SELEZIONE DELLE NOSTRE SPECIALITÀ  
IN FORMATO DEGUSTAZIONE!  
Patata al forno alla savoiarDA, tartiflette tradizionale e la quebecchese.

# Hamburger

CONTORNO E SALSA A SCELTA, INSALATA.



Tutti i nostri hamburger sono realizzati con carne di manzo francese di razza charolaise o limousine

## PATATA HAMBURGER®

### CLASSICO AL MANZO

Rösti di patate, hamburger di manzo da 125 g, formaggio per raclette, scalogni confit.

12,90€

## HAMBURGER REBLOCHON

Bun di patate, hamburger di manzo da 125 g, formaggio per raclette, Reblochon di Savoia DOP e crema al reblochon, scalogni confit, pancetta, salsa alle erbe, insalata.

15,90€

## PATATA HAMBURGER®

### DEL PASTORE

Rösti di patate, hamburger di manzo da 125 g, formaggio per raclette, formaggio di capra, miele, pancetta, scalogni confit.

14,50€

## HAMBURGER VEGETARIANO

Bun di patate, rösti di patate, formaggio per raclette, formaggio di capra, miele, scalogni confit, uova al tegamino, salsa alle erbe.

13,90€

**CHIEDI IL TUO HAMBURGER IN VERSIONE DOPPIA +3,00€**  
SE PREFERISCI IL TUO HAMBURGER AL POLLO CROCCANTE: CHIEDILO AL CAMERIERE!

# Bistrot

CONTORNO E SALSA A SCELTA, INSALATA.



## COSCIA D'ANATRA CONFIT

Coscia d'anatra confit, servita nella sua cocotte con patate saltate in padella, insalata.

13,90€

## FILETTO DI SALMONE FRESCO 180 g

Filetto di salmone fresco, limone, salsa bernese, insalata.

17,90€

## COSTATA DI MANZO 280 g

Razza limousine o charolaise a seconda della disponibilità.

21,50€

## FILETTO DI MANZO 200 g

Razza limousine o charolaise a seconda della disponibilità.

15,50€

## POKE CAESAR

Insalata, patate Amandine, filetto di pollo croccante, pancetta, Grana Padano, salsa caesar, pomodori ciliegini, gherigli di noci, cipolle rosse.

Piccolo 7,50€ Grande 14,50€

## POKE FORMAGGIO

Insalata, patate Amandine, formaggio di capra caldo su pane rustico, miele, frutta di stagione, salsa alle erbe, pomodori ciliegini, gherigli di noce, cipolle rosse.

Piccolo 6,90€ Grande 13,50€

## CONTORNO A SCELTA

Patata al forno/ Patatine fritte/  
Patate saltate in padella/ Fagiolini/ Insalata.

**SUPPLEMENTO CONTORNO**  
**SUPPLEMENTO SALSA**

+ 2,50€  
+ 1,00€

## SALSA A SCELTA

CALDE: Pepe/ Roquefort/ Porcini/ Bernese.  
FREDDE: Alle erbe/ La Pataterie/ Barbecue.

Accompagna il tuo secondo con un caquelon di formaggio per raclette o di Camembert a base di latte crudo + 4,50€