



**MENU DÉJEUNER** 11,90€

PLAT SEUL

LE MIDI - DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou steak frites salade

+  
Glace 2 boules  
ou tarte aux pommes du Chef (selon disponibilité)  
ou fromage blanc (sucre, coulis fruits rouges ou sauce caramel beurre salé)

**MENU MALIN** 15,90€

PLAT + DESSERT

MIDI ET SOIR - 7J/7

Patata Burger ou Salade de chèvre chaud ou Pom' au Four savoyarde

+  
Pom' d'Amour classique ou crème brûlée ou glace 3 boules

## MENU ENFANT

7,90€

PLAT + DESSERT  
JUSQU'À 12 ANS

- Kid' Burger**  
Steak haché de bœuf 100 g, un Potato Bun moelleux, fromage à raclette et Cheddar fondant. Servi avec des frites
- OU
- Steak haché**  
Steak haché de bœuf 125 g. Servi avec des frites
- OU
- 3 tenders de poulet croustillants**  
Servis avec des frites.
- OU
- Gnocchis de pomme terre à la sauce Cheddar**

+  
Glace 2 boules ou gourde pomme nature bio Andros®  
ou demi-gaufre chocolat ou trempette Chamallows

1€ Offre valable pour tout achat d'un menu enfant.

**BOISSONS** 20 cl : Coca-Cola ou Capri-Sun orange ou Vittel sirop



**TON MINI COCKTAIL**  
COMME LES GRANDS !



**Paradise**  
Jus d'ananas, sirops de fraise, pêche, framboise et grenadine.

2,80€  
15 cl



**Virgin planteur**  
Coulis passion, sirop de mangue, jus d'orange, grenadine.

2,80€  
15 cl

## APÉRITIFS

<b>Kir Bourgogne aligoté</b> <small>Crème de cassis sélection.</small>	12 cl	4,90 €
<b>Kir pétillant</b> <small>Crème de cassis sélection.</small>	12 cl	7,00 €
<b>Martini Bianco ou Rosso, Porto, Suze Ricard</b>	5 cl	4,50 €
<b>Rhum blanc Saint James</b>	2 cl	3,90 €
<b>Vodka Absolut blue, Gin Citadelle</b>	4 cl	5,90 €
<b>Whiskey Jack Daniel's Bourbon</b>	4 cl	6,50 €
<b>Whisky Ballantine's</b>	4 cl	5,90 €

Supplément jus de fruits ou soda : 1,00 € - Supplément sirop ou crème : 0,50 €

## SOFTS & EAUX

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zéro</b>	33 cl	3,90 €
<b>Fanta, Sprite, Tropic, Schweppes, Schweppes agrum, Orangina</b>	25 cl	3,90 €
<b>Fuzetea, limonade</b>	25 cl	3,90 €
<b>Minute Maid, nectars et jus de fruits</b>	25 cl	3,80 €
<b>Sirop à l'eau</b>	25 cl	2,50 €
<b>Vittel, Perrier fines bulles</b>	50 cl 3,00 €    100 cl 4,00 €	

## CAVE À VINS

VINS ROUGES	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<b>Pic st Loup «Les Déesses Muettes» - Exception</b> <small>Ce Vin Rouge est une invitation à explorer l'authenticité, la puissance et la majesté des vins rouges produits dans l'appellation Pic Saint Loup, une région viticole prestigieuse du Languedoc. Des notes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de garrigue.</small>	5,50€	20,90€
<b>Côtes du Rhône «Plan de Dieu» - CJVT</b> <small>CJVT sont les initiales des 4 communes qui composent l'appellation Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu : Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Violès et Travaillan. C'est un vin «soyeux» aux arômes de fruits noirs et d'épices.</small>	4,90€	19,90€
<b>St Nicolas de Bourgueil A.O.P. «Les Petits Grains»</b> <small>Située dans la Vallée de la Loire, l'A.O.P. Saint Nicolas de Bourgueil constitue l'un des plus prestigieux crus de la Touraine. Ce vin fruité et léger révèle souvent un arôme minéral avec des notes de prune et de fruits rouges.</small>	5,90€	21,90€
<b>VINS BLANCS</b>		
<b>Côtes du Rhône «Plan de Dieu» - CJVT</b> <small>Un vin qui s'exprime sur des notes de fruits jaunes apportant en bouche une fraîcheur et une rondeur délicates.</small>	4,90€	19,90€
<b>Pic st Loup «les Déesses Muettes» - Élégance</b> <small>Le Languedoc, région viticole prestigieuse, offre à travers ce Pic Saint Loup un vin «solaire» aux notes de fruits d'été et d'agrumes avec une longueur en bouche subtile et suave.</small>	5,50€	20,90€
<b>Bourgogne Aligoté A.O.P. - André Ducal</b> <small>Un incontournable dans les vins blancs, ce Bourgogne aligoté à la robe ou propose en bouche des notes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs.</small>	4,90€	19,90€
<b>VINS ROSÉS</b>		
<b>Rosé Côtes de Provence A.O.C. - Domaine Saint Pons</b> <small>Un concentré de Provence se retrouve dans ce vin rosé A.O.C. avec sa robe claire et ses notes fruitées. Un vin délicat et vif à la fois.</small>	4,90€	19,90€
<b>I.G.P. Méditerranée - Peyrassol</b> <small>Un rosé très expressif qui s'ouvre immédiatement sur des notes de framboise, groseille, fraise et fleurs blanches. Un vin léger et frais parfait pour l'été.</small>	4,50€	18,90€

lapataterie.fr

Recette élaborée 100% végétarienne. A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée, A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée, I.G.P. : Indication géographique protégée. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Pour les viandes, le temps d'attente peut varier suivant les cuissons. Une sensibilité aux allergènes ? Consultez notre document à l'entrée du restaurant. Certains de nos produits sont décongelés (liste disponible en restaurant). Dans cet établissement, nous donnons accès à une eau potable gratuite sur demande.



**Nous proposons la vente à emporter.**  
Détails en restaurant.



**Votre carte de fidélité gratuite vous attend en restaurant !**  
Détails en restaurant.

Prix TTC, service compris, boisson non comprise. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans - contact@philippe-pinot.fr - © LA PATATERIE 04/2024 - PHOTOS NON CONTRACTUELLES.



## PRINTEMPS - ÉTÉ

RESTAURANT  
**LA PATATERIE**  
DEPUIS 1996



**Origine**

Plus de 70% de nos produits sont issus des filières agricoles françaises et nous privilégions les produits réponsants aux cahiers des charges stricts des régions de productions (AOP, AOC, IGP).



**Qualité**

La Pataterie travaille avec des producteurs locaux, artisans et coopératives, connus pour leur savoir-faire et leur amour du produit.



**Engagement**

La Pataterie a signé des chartes d'approvisionnement avec ses producteurs pour promouvoir les produits français et défendre la juste rémunération des agriculteurs.



## PLAISIRS PARTAGÉS

<b>Panier rustique</b>	9,50 €
Bouchées au fromage frais, Patatas bravas et beignets d'oignons, sauce La Pataterie.	
<b>Duo Mozzarella &amp; tapenade</b>	8,90 €
Mozzarella di bufala A.O.P. et tapenade d'olives taggiasca, à tartiner sur nos crostinis maison.	
<b>Planche de charcuteries</b>	9,50 €
Chiffonnade de jambon cru, saucisson, pâté La Pataterie.	
<b>Planche mixte XL à partager</b>	16,50 €
Chiffonnade de jambon cru, saucisson, reblochon, chèvre au miel, pâté La Pataterie.	
<b>Tortilla maison</b>	6,50 €
Aux œufs fermiers plein air Label Rouge, tomates cerises, oignons rissolés, olives noires et romarin.	
<b>Patatas bravas</b>	4,90 €
Servies avec une pointe de paprika fumé, sauce La Pataterie.	
<b>Patatas bravas au Cheddar</b>	5,90 €
Nappées d'une délicieuse sauce Cheddar.	
<b>Beignets d'oignons</b>	5,50 €
Panure croustillante à la bière, sauce La Pataterie.	

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Nous sommes fiers de vous proposer notre nouvelle gamme de cocktails à l'esprit «Cocorico» : des grands classiques revisités et travaillés à partir de produits français. Vous aurez le plaisir de déguster le gin français Citadelle, un crémant d'Alsace A.O.P., l'incontournable rhum martiniquais «Saint James» ou encore le ginger beer bio La French.

<b>Gin Tonic</b> 20 cl	6,90 €	<b>Gin &amp; Roses</b> 20 cl	6,90 €
Gin Français Citadelle, tonic.			
<b>Mojito</b> 15 cl	6,90 €	<b>French Spritz</b> 20 cl	6,90 €
Rhum Saint James, sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.			
<b>Envie d'une déclinaison fruitée ?</b>			
Au choix Mojito fraise ou passion 20 cl supplément + 1,00€.			
<b>Planteur</b> 20 cl	6,50 €	<b>Moscow mule</b> 20 cl	6,90 €
Rhum Saint James, coulis passion, sirop de mangue, jus d'orange, grenadine.			
<b>Cocktail du moment</b> 15 cl		6,90 €	

## MOCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> 20 cl	5,90 €	<b>Virgin planteur</b> 20 cl	5,90 €
Sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.			
<b>Envie d'une déclinaison fruitée ?</b>			
Au choix Virgin Mojito fraise ou passion 20 cl supplément + 1,00€.			
<b>Mocktail La Pataterie</b> 15 cl	5,90 €	<b>Virgin &amp; Roses</b> 20 cl	5,90 €
Limonade Française Phenix, sirop à base de citron de Sicile, coulis passion.			
<b>Paradise</b> 20 cl	5,90 €	Jus d'ananas, cascade de saveurs : sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche.	

## BIÈRES

	PRESSION			BOUTEILLE		
	25 cl	33 cl	50 cl			
<b>Heineken</b> Blonde, 5*	3,90 €	4,90 €	6,90 €	<b>Desperados</b> 33 cl		5,90 €
<b>Pélican</b> Blonde, 7,5*	4,50 €	-	7,50 €	<b>Mort Subite Kriek</b> 33 cl		5,90 €
<b>Bière du moment</b>	4,50 €	5,50 €	7,50 €	<b>Mort Subite Witte</b> 33 cl		5,90 €
<b>Panaché Heineken</b>	3,90 €	4,90 €	6,90 €	<b>Lagunitas</b> 35,5 cl		5,90 €
<b>Supplément Picon</b>	+ 1,00 €			<b>Heineken 0,0%</b> 33 cl		4,90 €



# POM'S AU FOUR

RECETTES SIGNATURES LA PATATERIE DEPUIS 1996

Nos pommes de terre sont sélectionnées exclusivement auprès d'agriculteurs français. Pour chaque service, nous les cuisons lentement au four, enrobées de beurre demi-sel et de fleur de sel de Guérande, pour obtenir une chair savoureuse et fondante.

<b>Pom' au Four savoyarde</b>	13,90 €	<b>Pom' Douce chèvre miel</b>	13,90 €
Assortiment gourmand de trois charcuteries et de raclette fondante pour enrober votre Pom' au Four cuite lentement au beurre demi-sel.			
<b>Pom' au Four périgourdine</b>	16,50 €	<b>Pom' au Four façon Caesar</b>	14,90 €
Redécouvrez cette recette historique de La Pataterie aux accents du Sud-Ouest : magret de canard fumé, effiloché de canard et sauce aux cépes pour sublimer votre Pom' au Four.			
<b>Pom' au Four texan BBQ</b>	15,90 €		
Effiloché de bœuf fondant en sauce barbecue, sauce Cheddar et oignons frits, beignets d'oignons à la panure de bière.			

## EXCLUS

RECETTES ORIGINALES LA PATATERIE

<b>Tartiflette d'été</b>	15,50 €	<b>Fondue camembert</b>	17,90 €
Recette gourmande aux oignons et lardons déglacés au vin blanc, avec ses Pom's grenailles au romarin frais. Un incontournable de la maison.			
<i>Le saviez-vous ? L'été est la meilleure période pour déguster le reblochon, car les vaches se nourrissent de l'herbe fraîche de nos verts pâturages donnant au lait un goût unique.</i>			

## SALADES

FRAÎCHEURS ESTIVALES

<b>Caesar salade</b>	14,90 €
Un incontournable avec sa salade croquante cœur de romaine en sauce Caesar, Grana Padano, œuf dur fermier Label Rouge, poitrine fumée grillée et poulet français croustillant, croûtons en persillade.	
<b>Carpaccio gourmand</b>	15,90 €
Carpaccio de bœuf sur un cœur de romaine, Mozzarella di bufala A.O.P., Grana Padano, tomates cerises, olives noires.	
<b>Salade de chèvre chaud</b>	13,90 €
Recette encore plus gourmande mêlant la douceur du chèvre fondu et du miel à la chair fondante d'une pomme Golden rôtie au four au beurre demi-sel.	



## BISTROT

<b>Saucisse au couteau XL, Pom's grenailles</b>	14,90 €
Recette exclusive pour La Pataterie, viande 100% française, rôtie au four et accompagnée de Pom's grenailles.	
<b>Noix d'entrecôte XL</b>	23,90 €
300g de chair fondante de cette pièce de bœuf noble et très tendre, pour les vrais amateurs de viande !	
<b>Saumon frais en papillote</b>	16,90 €
Cuit en papillote avec du citron et de l'aneth. Accompagnement et sauce au choix.	
<b>Pics d'onglet</b>	180 gr 16,90 € 300 gr 20,90 €
Tendres et savoureux, servis avec une sauce chimichurri et de généreuses patatas bravas.	
<b>Poêlée de gambas</b>	x 5 18,50 € x 7 21,50 €
Décortiquées, sautées à l'huile d'olive légèrement relevée et aux petits légumes, accompagnées de Pom's grenailles.	



<b>ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :</b>	<b>SAUCE AU CHOIX :</b>	<b>POUR LES GOURMANDS : + 4,50 €</b>
Pom' au Four, frites, patatas bravas, Pom's grenailles, patate douce, haricots verts, salade verte.	CHAUDS : poivre, Roquefort, cépes. FROIDES : fines herbes, La Pataterie, barbecue, chimichurri. Supplément : + 1 € Supplément sauce Cheddar : + 1,50 €	Accompagnez votre plat avec un caquelon de fromage à raclette ou de camembert au lait cru.

## BURGERS

ACCOMPAGNEMENT ET SAUCE AU CHOIX, SALADE VERTE

Nos pains à burgers, les **Potato Bun**, sont pétris à base de féculé de pomme de terre et de morceaux râpés, pour une texture plus moelleuse et savoureuse.

<b>Patata burger</b>	13,50 €
Le burger signature à base de rôtis croustillants, de raclette fondue et sauce La Pataterie, 125g de steak haché français, de race Charolaise ou Limousine selon arrivage.	
<b>Patata burger gourmand</b>	16,50 €
Dans sa version double steak et trois fromages : raclette, chèvre et sauce Cheddar. Sauce La Pataterie et oignons frits.	
<b>Bacon Cheddar Potato Bun</b>	14,90 €
Le grand classique avec sa poitrine fumée grillée et sa sauce Cheddar ! 125g de steak haché français, de race Charolaise ou Limousine selon arrivage.	
<b>Chicken avocado</b>	14,50 €
Recette douce et généreuse au confit d'oignons, avocat, poulet croustillant français, sauce La Pataterie et feuille croquante de cœur de romaine.	

