



PLAT SEUL **10,90€** **MENU DÉJEUNER** **12,90€** PLAT + DESSERT

LE MIDI - DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou steak frites salade



Glace 2 boules
ou fromage blanc (sucre, coulis fruits rouges
ou sauce caramel beurre salé)

PLAT + DESSERT **15,90€** **MENU MALIN**

MIDI ET SOIR - 7J/7

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



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

MENUS ENFANTS

5,90€

FORMULE **BOUT'CHOU**

JUSQU'À 8 ANS

4 bâtonnets de poulet croustillants

Servi avec des frites.

OU

Steak haché

Steak haché de bœuf 100 g.
Servi avec des frites.

7,90€

FORMULE **CANAILLE**

JUSQU'À 12 ANS

Burger canaille

Un Potato Bun moelleux, raclette et Cheddar fondant.
Servi avec des frites.

OU

6 bâtonnets de poulet croustillants

Servi avec des frites.

OU

Pom' au Four savoyarde canaille

Une petite Pom' au Four fondante
gratinée à la raclette, jambon cuit.

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



APÉRITIFS

Kir IGP Pays d'Oc Crème au choix	12 cl	3,90 €
Kir royal Champagne Crème au choix	12 cl	7,00 €
Champagne brut B. Martin Réserve	Bouteille 75 cl	34,90 € 12 cl 6,90 €
Martini Bianco ou Rosso, Muscat, Porto, Suze	5 cl	4,50 €
Ricard, Pastis	2 cl	3,90 €
Rhum blanc Saint James	4 cl	5,90 €
Vodka Poliakov, Gin Beefeater	4 cl	5,90 €
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Whisky Ballantine's	4 cl	5,90 €
Cidre brut	Bouteille 75 cl	9,90 € 27,5 cl 3,90 €

Supplément jus de fruits ou soda : 0,80 € - Supplément sirop ou crème : 0,30 €

SOFTS & EAUX

Coca-Cola DANS SUCRES Coca-Cola CHERRY	33 cl	3,90 €
Fanta Sprite TROPICO Schweppes AGRAUMES Nestlé Nestlé	25 cl	3,90 €
Limonade	25 cl	3,90 €
Mimote Nectars et jus de fruits	25 cl	3,80 €
fuzetea	25 cl	3,90 €
Sirop à l'eau	25 cl	2,50 €
Vittel perrier l'ines bulles	Eaux minérales	50 cl 3,00 € 100 cl 4,00 €

CAVE À VINS

	Verre 12 cl	Carafe 25 cl	Carafe 46 cl	Bouteille 75 cl
VINS ROUGES				
Bordeaux A.O.C. La Petite Echoppe	3,50 €	6,50 €	11,50 €	16,50 €
Côtes du Rhône A.O.C. Luc Baudet	3,90 €	7,30 €	12,90 €	18,90 €
Lussac St Émilion A.O.C. Grand Ricombre	4,50 €	7,70 €	13,50 €	19,90 €
St Nicolas de Bourgueil A.O.C. Les Aisselières - Couly-Dutheil	4,90 €	8,90 €	15,50 €	21,90 €
VIN ROSÉ				
Côtes de Provence A.O.C. Domaine Saint Pons	3,90 €	7,30 €	12,90 €	18,90 €
Méditerranée I.G.P. Peyrassol	3,50 €	6,50 €	11,50 €	16,50 €
VIN BLANC				
Bourgogne Chardonnay A.O.C. La Chablisienne	4,50 €	8,50 €	14,50 €	20,90 €
Cuvée 8 Savoie A.O.C. Maison du Vigneron	4,50 €	7,90 €	13,90 €	20,50 €

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.

Prix TTC, services 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-pino.fr - © LA PATATERIE 04/2024 - PHOTOS NON CONTRACTUELLES/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.



Nous proposons la vente à emporter.
Détails en restaurant.



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

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, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine.

2,80 €
15 cl



PLAISIRS PARTAGÉS

- Panier rustique** 8,90 €
Bouchées au fromage frais, patatas bravas et beignets d'oignons, sauce La Pataterie.
- Duo Mozzarella & tapenade** 8,90 €
Mozzarella di bufala A.O.P. et tapenade d'olives taggiasca, à tartiner sur nos crostinis maison.
- Planche de charcuteries** 8,90 €
Chiffonnade de jambon cru, saucisson, pâté La Pataterie.
- Planche mixte XL à partager** 15,90 €
Chiffonnade de jambon cru, saucisson, reblochon, chèvre au miel, pâté La Pataterie.
- Tortilla maison** 6,50 €
Aux œufs fermiers plein air Label Rouge, tomates cerises, oignons rissolés, olives noires et romarin.
- Patatas bravas** 4,90 €
Servies avec une pointe de paprika fumé, sauce La Pataterie.
- Patatas bravas au Cheddar** 5,90 €
Nappées d'une délicieuse sauce Cheddar.
- Beignets d'oignons** 4,90 €
Panure croustillante à la bière, sauce La Pataterie



SALADES

FRAÎCHEURS ESTIVALES

- Caesar salade** 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.
- Carpaccio gourmand** 15,90 €
Carpaccio de bœuf sur un cœur de romaine, Mozzarella di bufala A.O.P., Grana Padano, tomates cerises, olives noires.
- Salade de chèvre chaud** 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

- Saucisse au couteau XL, Pom's grenailles** 14,90 €
Recette exclusive pour La Pataterie, viande 100% française, rôtie au four et accompagnée de Pom's grenailles.
- Noix d'entrecôte XL** 22,90 €
300g de chair fondante de cette pièce de bœuf noble et très tendre, pour les vrais amateurs de viande !
- Pics d'onglet** 180 gr 16,90 €
Tendres et savoureux, servis avec 300 gr 20,90 €
une sauce chimichurri et de généreuses patatas bravas.
- Poêlée de gambas** x 5 17,90 €
Décortiquées, sautées à l'huile d'olive x 7 20,90 €
légèrement relevée et aux petits légumes, accompagnées de Pom's grenailles.



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Pom' au Four, frites, patatas bravas, Pom's grenailles, patate douce, haricots verts, salade verte.
Supplément : + 3,00 €

SAUCE AU CHOIX :

CHAUDES : poivre, Roquefort, cèpes.
FROIDES : fines herbes, La Pataterie, barbecue, chimichurri.
Supplément : + 1 € Supplément sauce Cheddar : + 1,50 €

POUR LES GOURMANDS : + 4,50 €

Accompagnez votre plat avec un caquelon de fromage à raclette ou de camembert au lait cru.

COCKTAILS

- Mojito** 15 cl 6,90 €
Rhum Saint James, sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.
- Mojito royal** 15 cl 8,90 €
Rhum Saint James, sirop de mojito mint Monin, Champagne, citron vert et menthe fraîche.
- Planteur** 20 cl 6,50 €
Rhum Saint James, coulis passion, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine.
- Sangria rouge** 20 cl 5,90 €
Sur base de vin rouge avec des notes épicées et de fruits rouges.
- French Spritz** 20 cl 6,90 €
Aperol, crémant d'Alsace, eau gazeuse, rondelle d'orange.
- Pina colada** 20 cl 6,90 €
Rhum Saint James, jus d'ananas, lait de coco.
- Moscow mule** 20 cl 6,90 €
Vodka, citron vert, ginger beer.

MOCKTAILS

SANS ALCOOL

- Mojito fruits rouges** 20 cl 5,90 €
Sirop de mojito mint Monin, coulis de fruits rouges, Perrier, citron vert et menthe fraîche.
- Paradise** 20 cl 5,90 €
Jus d'ananas, cascade de saveurs : sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche.
- Virgin planteur** 20 cl 5,50 €
Jus d'ananas, coulis de passion, grenadine.

BIÈRES

PRESSION

BOUTEILLE

- | | | | | | |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------------------------------|--------|
| | 25 cl | 33 cl | 50 cl | | |
| Heineken Blonde, 5* | 3,90 € | 4,90 € | 6,80 € | Desperados 33 cl | 5,90 € |
| Pélican Blonde 7,5* | 4,50 € | - | 7,50 € | Mort Subite Kriek 33 cl | 5,90 € |
| OU | | | | Mort Subite Witte 33 cl | 5,90 € |
| Affligem du moment | 4,50 € | 5,50 € | 7,50 € | Lagunitas 35,5 cl | 5,90 € |
| Bière du moment | 4,50 € | 5,50 € | 7,50 € | Heineken 0,0% 33 cl | 4,90 € |
| (selon disponibilité) | | | | Blonde sans alcool | |
| Picon Bière Heineken | 4,60 € | 5,70 € | 7,60 € | | |
| Panaché Heineken | 3,90 € | 4,90 € | 6,80 € | | |



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.

- Pom' au Four savoyarde** 13,90 €
Assortiment gourmand de trois charcuteries et de raclette fondante pour enrober votre Pom' au Four cuite lentement au beurre demi-sel.
- Pom' Douce chèvre miel** 13,90 €
Une belle Pom' douce chèvre miel, oignons confits, éclats de noisettes...
Pour un mariage parfait de saveurs !
- Pom' au Four périgourdine** 16,50 €
Redécouvrez cette recette historique de La Pataterie aux accents du Sud-Ouest : magret de canard fumé, effiloché de canard et sauce aux cèpes pour sublimer votre Pom' au Four.
- Pom' au Four texan BBQ** 15,90 €
Effiloché de bœuf fondant en sauce barbecue, sauce Cheddar et oignons frits, beignets d'oignons à la panure de bière.
- Pom' au Four façon Caesar** 14,90 €
Poulet croustillant français, sauce Caesar, poitrine fumée grillée, œuf dur fermier plein air Label Rouge, Grana Padano... Tous les ingrédients de la recette Caesar dans une pomme de terre fondante et généreuse.

EXCLUS

RECETTES ORIGINALES LA PATATERIE

- La Québécoise** 13,90 €
Une version savoureuse de la recette typique québécoise ! Des frites croustillantes, un tendre effiloché de bœuf en sauce barbecue, nappés d'une sauce Cheddar fondante et d'oignons frits.
- Tartiflette d'été** 15,50 €
Recette gourmande aux oignons et lardons déglacés au vin blanc, avec ses Pom's grenailles au romarin frais. Un incontournable de la maison.
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.
- Fondue camembert** 17,90 €
Pour les plus gourmands, une Pom' au Four cuite lentement au beurre demi-sel et un assortiment de trois charcuteries pour tremper dans un camembert au lait cru fondant.

BURGERS

ACCOMPAGNEMENT ET SAUCE AU CHOIX, SALADE FRAÎCHE

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.

- Patata burger** 12,90 €
Le burger signature à base de röstis croustillants, de raclette fondue et sauce La Pataterie, 125g de steak haché français, de race Charolaise ou Limousine selon arrivage.
- Patata burger gourmand** 15,90 €
Dans sa version double steak et trois fromages : raclette, chèvre et sauce Cheddar. Sauce La Pataterie et oignons frits.
- Bacon Cheddar Potato Bun** 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.
- Chicken avocado** 14,50 €
Potato Bun
Recette douce et généreuse au confit d'oignons, avocat, poulet croustillant français, sauce La Pataterie et feuille croquante de cœur de romaine.

