

PRIMAVERA - VERANO

RESTAURANT
— LA —
PATATERIE
DESDE 1996



Origen

Más del 70 % de nuestros productos proceden de sectores agrícolas franceses. Damos preferencia a los productos que responden a los estrictos pliegos de condiciones de las regiones de producciones (AOP, AOC, IGP).



Calidad

La Pataterie trabaja con productores locales, artesanos y cooperativas, conocidos por su buen hacer y su pasión por los productos.



Compromiso

La Pataterie ha firmado cartas de suministros con sus productores para promover los productos franceses y defender la justa remuneración de los agricultores.



PLACERES COMPARTIDOS

Cesta rústica	8,90 €
Bocaditos de queso fresco, patatas bravas y buñuelos de cebolla, salsa La Pataterie.	
Duo Mozzarella & tapenade NOVEDAD	8,90 €
Mozzarella di bufala A.O.P. y tapenade de aceitunas taggiasca, para untar sobre nuestros crostinis caseros.	
Tabla de embutidos	8,90 €
Chiffonade de jamón serrano, salchichón, paté La Pataterie.	
Tabla mixta XL para compartir	15,90 €
Chiffonade de jamón serrano, salchichón, reblochon, queso de cabra con miel, paté La Pataterie.	
Tortilla casera NOVEDAD	6,50 €
Con huevos de gallinas camperas Label Rouge, tomates cherry, cebollas pochadas, aceitunas negras y romero.	
Patatas bravas	4,90 €
Servidas con un toque de pimentón ahumado y salsa La Pataterie.	
Patatas bravas con Cheddar	5,90 €
Recubiertas de una deliciosa salsa Cheddar.	
Buñuelos de cebolla	4,90 €
Rebozado crujiente a la cerveza y salsa La Pataterie.	

CÓCTELES

Mojito 15 cl	6,90 €	French Spritz 20 cl NOVEDAD	6,90 €
Ron Saint James, sirope de mojito mint Monin, Perrier, lima y menta fresca.		Aperol, Crémant d'Alsace, agua con gas, rodaja de naranja.	
Mojito royal 15 cl	8,90 €	Piña colada 20 cl	6,90 €
Ron Saint James, sirope de mojito mint Monin, Champagne, lima y menta fresca.		Ron Saint James, zumo de piña y leche de coco.	
Planteur 20 cl	6,50 €	Moscow mule 20 cl	6,90 €
Ron Saint James, coulis de frutas de la pasión, zumo de piña, zumo de naranja, granadina.		Vodka, lima, cerveza de jengibre.	
Sangría roja 20 cl	5,90 €		
Base de vino tinto con notas especiadas y frutos rojos.			

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

Mojito de frutos rojos 20 cl	5,90 €	Paradise 20 cl	5,90 €	Virgin planteur 20 cl	5,50 €
Sirope de mojito mint Monin, coulis de frutos rojos, Perrier, lima y menta fresca.		Zumo de piña, cascada de sabores: siropes de fresa, frambuesa, granadina y melocotón.		Zumo de piña, zumo de naranja, coulis de frutas de la pasión, granadina.	

CERVEZAS

BARRIL

BOTELLA

	25 cl	33 cl	50 cl		
Heineken Rubia, 5°	3,90 €	4,90 €	6,80 €	Desperados 33 cl	5,90 €
Pélican Rubia 7,5°	4,50 €	-	7,50 €	Cerveza aromatizada con Tequila, 5,9°	
Affligem de temporada	4,50 €	5,50 €	7,50 €	Mort Subite Kriek 33 cl	5,90 €
Cerveza de temporada	4,50 €	5,50 €	7,50 €	Kriek cereza, 4,5°	
(según disponibilidad)				Mort Subite Witte 33 cl	5,90 €
Picon Cerveza Heineken	4,60 €	5,70 €	7,60 €	Witte blanca, 5,5°	
Panaché Heineken	3,90 €	4,90 €	6,80 €	Lagunitas 35,5 cl	5,90 €
				IPA, 6,2°	
				Heineken 0,0% 33 cl	4,90 €
				Rubia sin alcohol	



APERITIVOS

Kir IGP Pays d'Oc Crema de licor a elegir	12 cl	3,90 €
Kir royal Champagne Crema de licor a elegir	12 cl	7,00 €
Champagne brut B. Martin Réserve Bouteille	Botella 75 cl	34,90 €
Martini Bianco o Rosso, Moscatel, Oporto, Suze	5 cl	4,50 €
Ricard, Pastis	2 cl	3,90 €
Ron blanco Saint James	4 cl	5,90 €
Vodka Poliakov, Ginebra Beefeater	4 cl	5,90 €
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Whisky Ballantine's	4 cl	5,90 €
Sidra	Botella 75 cl	9,90 €
	27,5 cl	3,90 €

Suplemento zumo de frutas o soda: 0.80 € - Suplemento sirope o crema: 0.30 €

REFRESCOS Y AGUA

	33 cl	3,90 €
	25 cl	3,90 €
Limonada	25 cl	3,90 €
Néctares y zumos de frutas - Minute Maid	25 cl	3,80 €
fuzetea.	25 cl	3,90 €
Sirope con agua	25 cl	2,50 €
Agua mineral - Vittel, Perrier fines bulles	50 cl	3,00 €
	100 cl	4,00 €

BODEGA

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

= Receta 100 % vegetariana, A.O.C.: Denominación de Origen Controlada, A.O.P.: Denominación de Origen Protegida, I.G.P.: Indicación Geográfica Protegida.
 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.
 ¿Sensibilidad a los alérgenos? Consulte nuestro documento a la entrada del restaurante. Algunos productos son descongelados (lista disponible en el restaurante).
 En este establecimiento proporcionamos acceso a agua potable gratuita bajo petición.



PATATAS AL HORNO

RECETAS DE LA FIRMA LA PATATERIE DESDE 1996

Seleccionamos nuestras patatas exclusivamente con agricultores franceses. Para cada servicio, las asamos lentamente en el horno, envueltas en mantequilla semisalada y flor de sal de Guérande, para obtener un resultado sabroso y fundente.

Patata saboyana al horno 13,90 €

Surtido delicioso de tres embutidos y queso raclette fundente para cubrir la Patata al horno, cocinado lentamente con mantequilla semisalada.

Patata al horno périgourdine 16,50 €

Una receta histórica de La Pataterie con toques del Suroeste : magret de pato ahumado, desmigado de pato y salsa de boletus para realzar la Patata al horno.

Patata al horno texan BBQ 15,90 €

Desmigado de buey tierno en salsa barbacoa, salsa Cheddar y cebollas fritas, buñuelos de cebolla con rebozado de cerveza.

Pom' Douce con queso de cabra y miel 13,90 €

Una hermosa patata dulce con queso de cabra, miel, cebollas confitadas y trozos de avellanas. ¡Para una combinación perfecta de sabores!

Patata al horno estilo César 14,90 €

Pollo crujiente francés, salsa César, bacon ahumado a la plancha, huevo duro campero Label Rouge, Grana Padano... Todos los ingredientes de la receta César en una patata fundente y generosa.

EXCLUSIVO

RECETAS ORIGINALES LA PATATERIE

La Québécoise

¡Una sabrosa versión de la receta típica quebequesa! Patatas fritas crujientes, tierno desmigado de ternera en salsa barbacoa, recubiertos de salsa Cheddar fundente y cebolla frita.

13,90 € Tartiflette de verano 15,50 €

Deliciosa receta con cebollas y torreznos desglasados en vino blanco, con patatas granallas al romero fresco. Un imprescindible de la casa.

¿Lo sabías? El verano es la mejor época para degustar el reblochon, ya que las vacas se alimentan de la hierba fresca de nuestros verdes pastos, dándole a la leche un sabor único.

Fondue camembert 17,90 €

Para los más glotones, una Patata al horno asada lentamente con mantequilla semisalada y un surtido de tres embutidos para mojar en un fundente camembert con leche cruda.

ENSALADAS

FRESCURA ESTIVAL

Ensalada César NOVEDAD  14,90 €

Un indispensable con su crujiente corazón de lechuga romana en salsa César, Grana Padano, huevo duro de granja Label Rouge, bacon ahumado a la plancha, pollo crujiente francés, picatostes con persillade.

Carpaccio sabroso NOVEDAD 15,90 €

Carpaccio de ternera sobre un corazón de lechuga romana, Mozzarella di bufala A.O.P., Grana Padano, tomates cherry, aceitunas negras.

Ensalada templada de queso de cabra  13,90 €

Una receta aún más deliciosa que combina la suavidad del queso de cabra derretido y la miel con la pulpa cremosa de una manzana Golden asada al horno con mantequilla semisalada.



BISTRÓ

Salchicha XL cortada con cuchillo, patatas granallas 14,90 €

Receta exclusiva de La Pataterie, carne 100% francesa, a sada al horno y acompañada de patatas granallas.

Medallón de entrecot XL 22,90 €

300g de carne fundente en este selecto y muy tierno trozo de buey, ¡para los auténticos amantes de la carne!

Picos de entraña NOVEDAD 180 gr 16,90 €
300 gr 20,90 €

Tiernos y sabrosos, servidos con salsa chimichurri y abundantes patatas bravas.

Salteado de gambas NOVEDAD x 5 17,90 €
x 7 20,90 €

Peladas y salteadas con aceite de oliva ligeramente especiado y verduras, acompañadas de patatas granallas.

HAMBURGUESA

ACOMPAÑAMIENTO Y SALSA A ELEGIR, ENSALADA FRESCA

Nuestros panes para hamburguesas, los Potato Bun, se amasan con fécula de patata y trozos rallados, para una textura más esponjosa y sabrosa.

Patata burger  12,90 €

La hamburguesa estrella a base de rösti de patata crujiente, queso raclette fundido y salsa La Pataterie
125 g de carne picada francesa, de raza Charolais o Limousine según disponibilidad.

Patata burger sabrosa NOVEDAD  15,90 €

En su versión doble y con tres quesos: raclette, queso de cabra y salsa Cheddar. Salsa La Pataterie et cebolla frita.

Bacon Cheddar Potato Bun  14,90 €

El gran clásico con su bacon ahumado a la plancha y su salsa cheddar. 125 g de carne picada francesa, de raza Charolesa o Limusina según disponibilidad.

Chicken avocado NOVEDAD  14,50 €

Receta dulce y generosa con cebolla confitada, aguacate, pollo crujiente francés, salsa La Pataterie y crujiente corazón de lechuga romana.



ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR :

Patatas del horno, patatas fritas, patatas bravas, patatas granallas, boniato, judías verdes, ensalada verde

Suplemento : + 3,00 €

SALSA A ELEGIR :

CALIENTES: Pimienta / Roquefort / Boletus.
FRÍAS: Finas hierbas, La Pataterie, Barbacoa, Chimichurri.

Suplemento : + 1 € Suplemento Salsa Cheddar : + 1,50 €

PARA LOS GOLOSOS

+ 4,50 €

Acompaña tu plato con un caquelón de queso raclette o camembert con leche cruda.



PLATO
ÚNICO

10,90€


MENÚ ALMUERZO

PLATO
+ POSTRE

12,90€

MEDIODÍAS - DE LUNES A VIERNES,
SALVO FESTIVOS

Plato del día

o bistec con patatas fritas y lechuga 



Helado de 2 bolas

o queso blanco (azúcar, coulis de frutos rojos
o salsa caramelo con mantequilla salada

PLATO
+ POSTRE

15,90€

MENU MALIN

MEDIODÍA Y NOCHE - TODOS LOS DÍAS

Patata Burger

o ensalada templada de queso de cabra
o Patata saboyana al horno



Pom' d'Amour clásica o helado de 3 bolas
o crème brûlée

MENÚ INFANTIL

5,90€

MENÚ PEQUES

HASTA LOS 8 AÑOS

4 tiras de pollo crujientes 

Con patatas fritas.

OU

Hamburguesa 

Hamburguesa de buey 100 g.
Con patatas fritas.

PLATO + POSTRE + SORPRESA

7,90€

MENÚ CANAILLE

HASTA LOS 12 AÑOS

Hamburguesa canaille 

Un Potato Bun esponjoso,
raclette y Cheddar fundido. Con patatas fritas.

O

6 tiras de pollo crujientes 

Con patatas fritas.

O

Patata saboyana canaille al horno

Una pequeña patata al horno fundente gratinada
con raclette y jamón cocido.



Helado de 2 bolas o bolsita de puré de manzana al natural bio Andros®
o medio gofre de chocolate o crema de nubes



1€

Oferta válida por
la compra de un
menú infantil.

BEBIDAS 20 cl : Coca-Cola o Capri-Sun naranja o Vittel sirope



TU MINICÓCTEL
¡COMO LOS MAYORES!



Paradise

Zumo de piña, siropes de
fresa, melocotón, frambuesa
y granadina.

2,80 €
15 cl



Virgin planteur

Coulis de frutas de la pasión,
zumo de piña, zumo de
naranja, granadina.

2,80 €
15 cl