



# APÉRITIFS

En guise d'introduction.

<b>Kir Bourgogne aligoté</b> 12 cl	<b>4,90€</b>	<b>Ricard</b> 2 cl	<b>3,90€</b>
Crème de cassis sélection.			
<b>Kir royal Champagne</b> 12 cl	<b>7,90€</b>	<b>Rhum blanc Saint James</b> 4 cl	<b>5,90€</b>
Crème de cassis sélection.			
<b>Martini Bianco ou Rosso, Porto, Suze</b> 5 cl	<b>4,50€</b>	<b>Vodka Absolut Blue, Gin Citadelle</b> 4 cl	<b>5,90€</b>
<b>Champagne brut</b>		<b>Whiskey Jack Daniel's Bourbon</b> 4 cl	<b>6,50€</b>
B. Martin Réserve			
<b>Coupe</b> 12 cl	<b>7,50€</b>	<b>Whisky Ballantine's</b> 4 cl	<b>5,90€</b>
<b>Bouteille</b> 75 cl	<b>39,90€</b>		

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



# CAVE À VINS

Un voyage au cœur des vignobles de France.



	<b>Verre 15 cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
<b>Pic St Loup « Les Déesses Muettes » - Exception</b>	<b>5,50€</b>	<b>20,90€</b>
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.		
<b>Côtes du Rhône « Plan de Dieu » - CJVT</b>	<b>4,90€</b>	<b>19,90€</b>
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.		
<b>St Nicolas de Bourgueil A.O.P. « Les Petits Grains »</b>	<b>5,90€</b>	<b>21,90€</b>
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.		
<b>Côtes du Rhône « Plan de Dieu » - CJVT</b>	<b>4,90€</b>	<b>19,90€</b>
Un vin qui s'exprime sur des notes de fruits jaunes, apportant en bouche une fraîcheur et une rondeur délicates.		
<b>Pic St Loup « Les Déesses Muettes » - Élégance</b>	<b>5,50€</b>	<b>20,90€</b>
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.		
<b>Bourgogne Aligoté A.O.P. - André Ducal</b>	<b>4,90€</b>	<b>19,90€</b>
Un incontournable dans les vins blancs, ce Bourgogne aligoté à la robe or propose en bouche des notes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs.		
<b>Rosé Côtes de Provence A.O.C. - Domaine Saint Pons</b>	<b>4,90€</b>	<b>19,90€</b>
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.		
<b>I.G.P. Méditerranée - Peyrassol</b>	<b>4,50€</b>	<b>18,90€</b>
Un rosé très expressif qui s'ouvre immédiatement sur des notes de framboise, groseille, fraise et fleurs blanches. Un vin léger et frais.		

● Rouge ● Blanc ● Rosé



# SOFTS & EAUX

Frais et désaltérants.

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



## MENU DÉJEUNER

 Du lundi au vendredi  
sauf jours fériés

 ONE-IRTY Le midi

**Plat du jour**  
ou **Steak frites salade** 

+

**Glace 2 boules**  
ou **Tarte du Chef**  
(selon disponibilité)  
ou **Fromage blanc**   
(sucre, coulis fruits rouges  
ou sauce caramel beurre salé)

PLAT SEUL

11<sup>90</sup>€

PLAT +  
DESSERT

13<sup>90</sup>€

## MENU MALIN

 Tous les jours

 ONE-IRTY Midi et soir

**Patata burger**  
ou **Salade de chèvre chaud**  
ou **Pom' au Four savoyarde**

+

**Pom' d'Amour classique**  
ou **Crème brûlée**  
ou **Glace 3 boules**

PLAT +  
DESSERT

16<sup>50</sup>€

## Menu enfant jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT

7<sup>50</sup>€



### PLAT AU CHOIX

**Kid burger** 

Steak haché de boeuf 100g, un Potato Bun moelleux, fromage à raclette et cheddar fondant. Servi avec des frites.

ou **Steak haché** 

Steak haché de boeuf 125g.  
Servi avec des frites.

ou **3 tenders de poulet croustillants** 

Servis avec des frites.

ou **Demi Pom' au Four** 

Petite Pom' au Four raclette, jambon blanc ou saucisse de Francfort « façon Hot Dog »

### DESSERT AU CHOIX

**Gourde pomme nature bio Andros®**

ou **Glace 2 boules**

ou **Demi-gaufre chocolat**  
Sauce chocolat chaud maison

ou **Trempelette Chamallows**  
Sauce chocolat chaud maison

+

Pour 1€ de plus  
**Boisson 20 cl**

Coca-Cola ou Vittel sirop  
ou Capri-Sun multivitaminé

Ton mini cocktail  
comme les grands !

+ 2<sup>80</sup>€

**Paradise** 15 cl

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



**Virgin Planteur** 15 cl

Coulis passion, sirop de mangue, jus d'orange et grenadine.



## INSCRIVEZ-VOUS AU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

LE CLUB  
- MA -  
PATATERIE



1€ = 1 POINT

OU

**7€ DE REMISE**  
DÈS 150 POINTS COLLECTÉS

**15€ DE REMISE**  
DÈS 300 POINTS COLLECTÉS



**20% DE REMISE**  
POUR VOTRE ANNIVERSAIRE

+

**UN CADEAU**  
POUR L'ANNIVERSAIRE  
DE VOS ENFANTS

Voir détails et conditions sur le site [lapataterie.fr](http://lapataterie.fr)



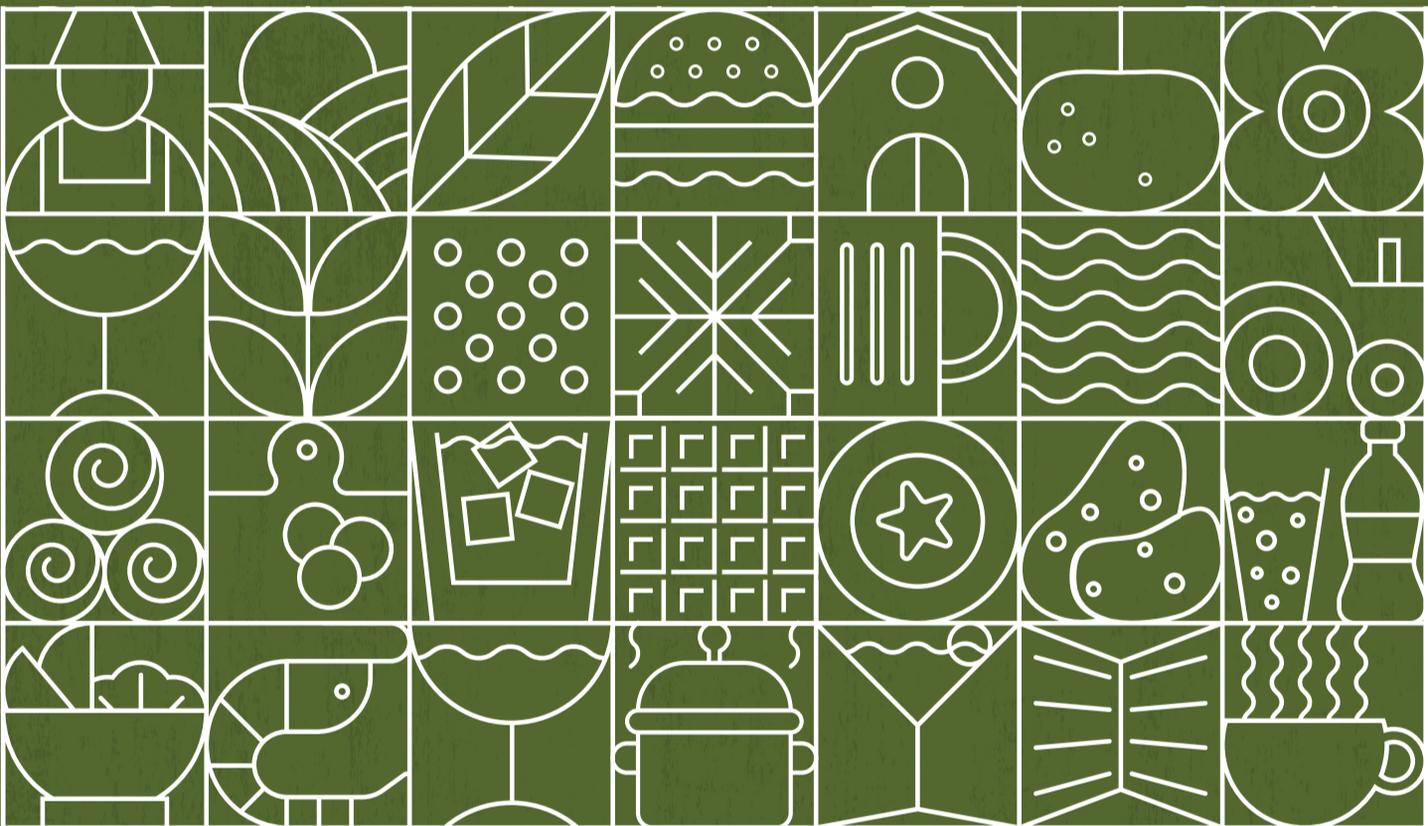
Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

 = 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, service compris, boisson non comprise.  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. Crédits Photos : Angela di Paolo.

**AUTOMNE - HIVER**

RESTAURANT  
**LA**  
**PATATERIE**  
DEPUIS 1996



**ORIGINE**

Plus de 70% de nos produits sont issus des filières agricoles françaises et nous privilégions les produits répondants aux cahiers des charges stricts des régions de productions (A.O.P., I.G.P.).



**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

Partagez un moment convivial entre amis, collègues ou en famille. Découvrez nos entrées généreuses et gourmandes cuisinées avec de bons produits rigoureusement sélectionnés. Le plus dur sera de se mettre d'accord !

**Patatas bravas** **4,90€**  
Servies avec une pointe de paprika fumé, sauce La Pataterie.

**Patatas bravas cheddar** **5,90€**  
Nappées d'une délicieuse sauce cheddar.

**Panier de frites de patate douce** **6,50€**  
Moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur, sauce La Pataterie. Un vrai délice !

**Crevettes parmentières** **7,90€**  
5 belles crevettes enrobées de filaments de pomme de terre croustillants, sauce La Pataterie.

**Panier rustique** **9,50€**  
Bouchées croustillantes au fromage frais de chèvre, patatas bravas et beignets d'oignons à la panure croustillante à la bière, sauce La Pataterie.

**Camembert rôti sauce aux cèpes** **9,90€**  
Un beau Camembert A.O.P. fondant avec une sauce aux cèpes à cœur, à partager pour un hiver gourmand et chaleureux.

**Planche de charcuteries** **9,90€**  
Chiffonnade de jambon cru, belles tranches de saucisson et pâté La Pataterie.

**Planche mixte XL à partager** **16,90€**  
Chiffonnade de jambon cru, belles tranches de saucisson, tranches de Saint Nectaire A.O.P. et de chèvre au miel, pâté La Pataterie.



# COCKTAILS

Nous sommes fiers de vous proposer une gamme de cocktails à l'esprit « Cocorico », des classiques revisités et travaillés à partir de produits français.

**Cocktail La Pataterie 20 cl 7,50€**  
Rhum Saint James, jus d'ananas, coulis de passion, sirop à base de citron de Sicile et sirop de vanille.

**Mojito 15 cl 6,90€**  
Rhum Saint James, sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.  
Envie d'une déclinaison fruitée ? **+ 1€**  
Au choix Mojito fraise ou passion.

**Moscow Mule 20 cl 6,90€**  
Absolut Vodka, citron vert et ginger beer bio La French.

**Spritz 20 cl 6,90€**  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange.

**Gin & Roses 20 cl 6,90€**  
Gin Français Citadelle, jus de cranberry, coulis de fraise, sirop d'hibiscus et eau gazeuse.

**Planteur 20 cl 6,90€**  
Rhum Saint James, coulis passion, sirop de mangue, jus d'orange et grenadine.

# MOCKTAILS

Des versions sans alcool qui n'ont rien à envier à leurs aînés !

**Mocktail La Pataterie 15 cl 6,50€**  
Limonade Française Phenix, sirop à base de citron de Sicile et coulis passion.

**Virgin Mojito 20 cl 5,90€**  
Sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.  
Envie d'une déclinaison fruitée ? **+ 1€**  
Au choix Virgin Mojito fraise ou passion.

**Virgin Planteur 20 cl 5,90€**  
Jus d'orange, coulis passion, sirop de mangue et grenadine.

**Virgin & Roses 20 cl 5,90€**  
Jus cranberry, coulis de fraise, sirop d'hibiscus et eau gazeuse.

**Paradise 20 cl 5,90€**  
Jus d'ananas, cascade de saveurs : sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche.



COCKTAIL LA PATATERIE



# BIÈRES

À la pression ou en bouteille, aussi variées que rafraîchissantes.

★ Heineken

BIÈRE BRUXELLES  
**Affligem**

**PÉLICAN**

**DESPERADOS**  
Tequila flavoured Beer

MORT SUBITE

**LAGUNITAS**  
BREWING COMPANY  
Beer. People. People. People.

À LA PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken Blonde, 5°.	3,90€	4,90€	6,90€
Pélican Blonde, 7,5°.	4,50€	5,50€	7,50€
Bière du moment	4,50€	5,50€	7,50€
Panaché Heineken	3,90€	4,90€	6,90€

Supplément Picon + 1€

EN BOUTEILLE	
Desperados 33 cl	5,90€
Bière aromatisée à la téquila, 5,9°.	
Mort Subite Kriek 33 cl	5,90€
Kriek cerise, 4,5°.	
Mort Subite Witte 33 cl	5,90€
Witte blanche, 5,5°.	
Lagunitas 35,5 cl	5,90€
IPA, 6,2°.	
Heineken 0,0% 33 cl	4,90€
Blonde, sans alcool.	

L'ABUS D'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.



POM' AU FOUR SAUMON FUMÉ



## POM'S AU FOUR

### RECETTES SIGNATURES LA PATATERIE DEPUIS 1996

Nos pommes de terre proviennent exclusivement d'agriculteurs français. Nous les cuisons lentement au four, enrobées de beurre demi-sel et de fleur de sel de Guérande, afin d'obtenir une chair savoureuse et fondante.

#### Pom' au Four savoyarde

Assortiment gourmand de trois charcuteries et de raclette fondante pour un accord parfait avec votre Pom' au Four cuite lentement au beurre demi-sel.

13,90€

#### Pom' au Four saumon fumé

Une délicieuse et fondante pomme de terre façon parmentière où se mêlent la délicatesse du saumon fumé, de l'aneth et de notre emblématique sauce fines herbes, à la générosité de l'emmental fondu.

16,90€

#### Pom' au Four périgourdine

Redécouvrez cette recette historique de La Pataterie aux accents du Sud-Ouest : magret de canard fumé, effiloché de canard confit et sauce aux cépes pour sublimer votre Pom' au Four.

16,50€

#### Pom' Douce chèvre miel

Une belle Pom' de patate douce au chèvre fondu, miel, oignons confits, éclats de noisettes... Pour un mariage parfait de saveurs !

13,90€

#### Pom' au Four poulette

Garnie de délicieux morceaux de poulet croustillants, de gésiers confits et d'oignons fondants, le tout relevé d'une sauce moutarde à l'ancienne.

14,90€

#### Pom' au Four du moment

Laissez-vous guider par les inspirations du Chef !

Consultez l'ardoise



RACLIFLETTE



## EXCLUSIVITÉS

### RECETTES ORIGINALES

Des recettes signées La Pataterie, généreuses et réconfortantes.

#### Racliflette

Exclusivité La Pataterie ! Une création alliant les saveurs de la raclette et la chaleur réconfortante de la tartiflette.

14,90€

#### Fondue savoyarde à volonté

19,90€  
par personne

A partir de 2 personnes

 Le soir uniquement, du dimanche au jeudi, hors jours fériés.

#### Partagez une fondue savoyarde généreuse entre amis ou en famille.

Fondue à l'emmental, au Comté, à la tomme de Bresse et au vin blanc de Savoie. Servie avec une belle Pom' au Four, assortiment de charcuteries et croûtons à volonté. Moment de convivialité assuré !

#### Fondue Camembert

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 A.O.P. au lait cru chaud et fondant.

17,90€

#### Québécoise

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.

13,90€





SAUCISSE AU COUTEAU XL ET SA PURÉE MAISON



SALADE CÆSAR



PARMENTIER DE CANARD



NOIX D'ENTRECÔTE XL



## BISTROT

Les grands classiques version La Pataterie : plus gourmands, plus savoureux et avec des ingrédients majoritairement français.

### Saucisse au couteau XL et sa purée maison 14,90€

Recette exclusive La Pataterie : viande 100% française, rôtie au four, accompagnée d'une onctueuse purée maison et d'un jus de viande relevé.

### Parmentier de canard 14,90€

Effiloché de canard confit, onctueuse purée maison, sauce aux cèpes et son jus de viande. Accompagné d'une salade verte.

### Noix d'entrecôte XL 23,50€

300g de chair fondante de cette pièce de bœuf noble et très tendre, pour les vrais amateurs de viande ! Accompagnement et sauce au choix.

### Onglet de bœuf 180g. 17,50€

Une belle pièce de viande tendre à déguster avec un accompagnement et une sauce au choix.

### Saumon frais en papillote 16,90€

Cuit en papillote avec du citron, de l'aneth et des tomates cerises. Servi avec une sauce fines herbes. Accompagnement au choix.

### Salade Cæsar 14,90€

Un incontournable avec sa salade croquante cœur de romaine, Grana Padano, œuf dur fermier Label Rouge, poitrine fumée grillée, poulet français croustillant et croûtons en persillade. Servie avec sa sauce Cæsar.

### Salade de chèvre chaud La Pataterie 13,90€

Recette sucrée / salée mêlant la douceur du chèvre chaud et du miel à la chair fondante d'une pomme Golden rôtie au four au beurre demi-sel, patatas bravas et salade verte.

<b>SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>+ 3€</b>
<b>SUPPLÉMENT SAUCE</b>	<b>+ 1€</b>
<b>SAUCE CHEDDAR</b>	<b>+ 1,50€</b>

### POUR LES GOURMANDS + 4,50€

Accompagnez votre plat avec un caquelon de fromage à raclette ou de Camembert A.O.P. au lait cru.



## BURGERS

Pour les amateurs de burgers, régalez-vous avec nos recettes qui mettent à l'honneur une viande 100% française.



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 13,50€

Le burger signature à base de rôtis croustillants et de raclette fondue, sauce La Pataterie. 125g de steak haché français, de race Charolaise ou Limousine selon arrivage. Servi avec des frites.

### Patata burger gourmand 16,50€

Dans sa version triple rôtis, double steak et trois fromages : raclette, chèvre et sauce cheddar. Sauce La Pataterie et oignons frits. Servi avec des frites.

### Burger bacon cheddar 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. Servi avec des frites.

### Burger bacon cheddar gourmand 16,90€

Dans sa version double steak et double portion de tranches de poitrine fumée. Servi avec des frites.