



APÉRITIFS

En guise d'introduction.

Kir IGP Pays d'Oc 12 cl Crème au choix.	3,90€	Ricard, Pastis 2 cl	3,90€
Kir royal Champagne 12 cl Crème au choix.	7,90€	Rhum blanc Saint James 4 cl	5,90€
Champagne brut B. Martin Réserve		Vodka Poliakov, Gin Beefeater 4 cl	5,90€
Coupe 12 cl	7,50€	Whiskey Jack Daniel's 4 cl	6,50€
Bouteille 75 cl	39,90€	Whisky Ballantine's 4 cl	5,90€
Martini Bianco ou Rosso, Muscat, Porto, Suze 5 cl	4,50€		

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



CAVE À VINS

Un voyage au cœur des vignobles de France.

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 Aïssellères - Couly-Dutheil.

Bourgogne Chardonnay

A.O.C. La Chablisienne.

Côtes de Provence

A.O.C. Domaine Saint Pons.

Méditerranée

I.G.P. Peyrassol.

	Verre 12 cl	Carafe 25 cl	Carafe 46 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux	3,50€	6,50€	11,50€	16,50€
Côtes du Rhône	3,90€	7,30€	12,90€	18,90€
Lussac St Émilion	4,50€	7,70€	13,50€	19,90€
St Nicolas de Bourgueil	4,90€	8,90€	15,50€	21,90€
Bourgogne Chardonnay	4,50€	8,50€	14,50€	20,90€
Côtes de Provence	3,90€	7,30€	12,90€	18,90€
Méditerranée	3,50€	6,50€	11,50€	16,50€

● Rouge ● Blanc ● Rosé



SOFTS & EAUX

Frais et désaltérants.

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



MENU DÉJEUNER

🗓 Du lundi au vendredi
sauf jours fériés

🕒 Le midi

Plat du jour
ou Steak frites salade 🇫🇷

+

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

PLAT SEUL

11⁹⁰€

PLAT +
DESSERT

13⁹⁰€

MENU MALIN

🗓 Tous les jours

🕒 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

16⁵⁰€

Menu enfant jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT

7⁵⁰€



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 🇫🇷

Servi 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 Trempette 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 !
+ 2⁸⁰€

Paradise 15 cl

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

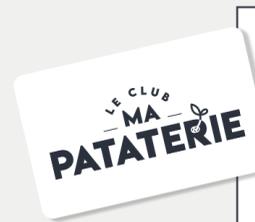


Virgin planteur 15 cl

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



INSCRIVEZ-VOUS AU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ



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



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.

LA PATATERIE - 16 RUE FREDERIC BASTIAT, 87280 LIMOGES - 824 458 723 R.C.S. LIMOGES

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.



POM' AU FOUR SAUMON FUMÉ



SALADE CÉSAR



SAUCISSE AU COUTEAU XL ET SA PURÉE MAISON



NOIX D'ENTRECÔTE XL



SALADE DE CHÈVRE CHAUD LA PATATERIE



COCKTAILS

Une introduction idéale avant de profiter pleinement de votre repas.

- 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.
- Planteur 20 cl** **6,90€**
Rhum Saint James, coulis passion, sirop de mangue, jus d'orange et grenadine.
- Spritz 20 cl** **6,90€**
Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange.
- Piña Colada 20 cl** **6,90€**
Rhum Saint James, jus d'ananas et lait de coco.
- Moscow Mule 20 cl** **6,90€**
Vodka, citron vert et ginger beer.



COCKTAIL LA PATATERIE

MOCKTAILS

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

- Mocktail La Pataterie 20 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.
- Paradise 20 cl** **5,90€**
Jus d'ananas, cascade de saveurs : sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche.
- Virgin Planteur 20 cl** **5,90€**
Jus d'orange, coulis passion, sirop de mangue et grenadine.



BIÈRES

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

- | À LA PRESSION | 25 cl | 33 cl | 50 cl | EN BOUTEILLE | |
|---|-------|-------|-------|--------------------------------------|-------|
| Heineken Blonde, 5°. | 3,90€ | 4,90€ | 6,90€ | Desperados 33 cl | 5,90€ |
| Pélican ou Affligem du moment Blonde, 7,5°. | 4,50€ | 5,50€ | 7,50€ | Bière aromatisée à la téquila, 5,9°. | |
| Bière du moment | 4,50€ | 5,50€ | 7,50€ | Mort Subite Kriek 33 cl | 5,90€ |
| Panaché Heineken | 3,90€ | 4,90€ | 6,90€ | 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. | |



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** **13,90€**
Assortiment gourmand de trois charcuteries et de raclette fondante pour un accord parfait avec votre Pom' au Four cuite lentement au beurre demi-sel.
- Pom' au Four saumon fumé** **16,90€**
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.
- 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 confit et sauce aux cèpes pour sublimer votre Pom' au Four.
- Pom' au Four poulette** **14,90€**
Garnie de délicieux morceaux de poulet croustillants, de gésiers confits et d'oignons fondants, le tout relevé d'une sauce moutarde à l'ancienne.
- Pom' Douce chèvre miel** **13,90€**
Une belle Pom' de patate douce au chèvre fondu, miel, oignons confits, éclats de noisettes... Pour un mariage parfait de saveurs !
- Pom' au Four du moment** **Consultez l'ardoise**
Laissez-vous guider par les inspirations du Chef !



RACLIFLETTE



EXCLUSIVITÉS

RECETTES ORIGINALES

Des recettes signées La Pataterie, généreuses et réconfortantes.

- Racliflette** **14,90€**
Exclusivité La Pataterie ! Une création alliant les saveurs de la raclette et la chaleur réconfortante de la tartiflette.
- 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 A.O.P. au lait cru chaud et fondant.
- 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.
- 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 !



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.
- 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.
- Pavé de bœuf 200g.** **16,90€**
Viande de race limousine ou charolaise selon arrivage. Sauce et accompagnement au choix.
- Salade César** **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 César.
- 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.
- 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.
- 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.

- SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT** +3€
- SUPPLÉMENT SAUCE** +1€
- SAUCE CHEDDAR** +1,50€
- 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.

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.