

POUR COMMENCER / TO START

- Ardoise de foie gras de canard en verrine à l'Armagnac 12 ans d'âge
accompagnée de son pain Poilane 10.90*
Duck foie gras in a glass cup perfumed with Brandy, French pain Poilane
Foie gras de canard accompagné de son verre d'Arguillet + 1.50 Euros
Duck Foie gras with a glass of Arguillet (white wine) + 1.50 Euros
- Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 12, pain Poilane..... 8.90*
Burgundy snails by 12, French pain Poilane
- Tartare de bœuf Charolais (150 g), accompagné de ses condiments
(Câpres, cornichons, persil haché, oignon, sauce tartare, jaune d'œuf) 8.90*
*Beef Charolais tartare and its condiments (caper, pickled, chopped parsley,
onion, tartare sauce, egg)*
- Ravioles de langoustine à la ricotta par 6 et parfumées à la coriandre,
enveloppées de leur jus de langoustine. 7.90*
Scampi ravioli by 6 flavoured with coriander and lime, served in its scampi sauce
- Croquant de chèvre de Chavignol, amandes effilées et jambon de Pays 7.90*
Chavignol goat cheese wrapped in Bayonne ham with sliced almonds
- Salade Norvégienne : Saumon mariné, tomate, pois gourmand,
œuf poché et fromage frais aux herbes 7.90*
*Norway salad : Marinated salmon, tomatoes, sugar pees, poach egg,
herb flavoured cheese.*
- Salade du Jardin : suprême de poulet, mange tout, tomate cerise, maïs,
œuf et sa vinaigrette balsamique 6.90*
*Garden salad: chicken supreme, sugar pea, cherry tomato, corn, eggs and
balsamic vinaigrette*

HORAIRES D'OUVERTURE

OPENING TIME

DU LUNDI AU SAMEDI / MONDAY TO SATURDAY

PETIT DÉJEUNER / BUFFET BREAKFAST : 06H30 À 10H00

MIDI / LUNCH : 12H00 A 14H00

SOIR / DINNER : 19H00 A 22H00

DIMANCHE / ON SUNDAY

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST: 06H30 À 10H30

MIDI ET SOIR / LUNCH AND DINNER: FERMÉ / CLOSED



Restaurant Le Patio - Hotel *** Best Western Le Saint Maurice Paris
12, rue du Maréchal Leclerc - 94410 Saint Maurice - Réservations +33 (0)1 43 75 94 94
Prix en Euros, taxes et service compris - Prices in Euros, inclusive of taxes and service

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Coquilles Saint-Jacques aux inspirations Bonifacienne, accompagnées de leur aumônière de fenouil	15.90
<i>Fresh Scallops cooked in its shell served with fennel cooked into brick pastry</i>	
Tajine d'agneau aux fruits secs, citron vert confit et légumes nouveaux....	15.90
<i>Lamb tajine with dry fruits, candied lime and vegetables of yesteryear</i>	
Entrecôte de bœuf Charolais (180 g) sauce au foie gras, pommes allumettes.....	14.90
<i>Rib steak Charolais with duck foie gras sauce, traditional French fries</i>	
Version Rossini (verrine de foie gras) + 5 Euros	
Rossini Type (glass cup foie gras) + 5 Euros	
Poisson entier ou en filet sur demande (selon la pêche du jour) poêlé aux aromates, orné de sa tige de citronnelle, soufflé de caviar d'aubergine	14.90
<i>Fish of the day fried with herbs and citronella, eggplant soufflé.</i>	
Suprême de magret de canard des Landes et sa sauce miel et abricot, écrasé de pomme de terre Charlotte.....	14.50
<i>Duck magret cooked with Honey and apricot sauce, mashed charlotte potatoes</i>	
Croustillant de truite rose, parfumé au basilic sur son lit d'épinard au cumin.....	13.50
<i>Pink flesh trout cooked into brick pastry, flavored with basilica, served with spinach seasoned with cumin</i>	
Marinade de poulet aux citrons verts confits, et son tian de légumes	12.50
<i>Chicken marinated into candied lime, served with a vegetable tian</i>	
Hamburger 3 * * * et ses pommes allumettes (Pain pavot, tomate, salade, steak haché 5 % MG, Tomme de Savoie)	12.50
<i>3 * * * burger with French fries (cereal bread, tomatoes, salad, steak 5% fat free, Tomme de Savoie cheese)</i>	
Assiette de Linguini à la ricotta et légumes de saison	8.90
<i>Linguini Pasta with ricotta Cheese and seasonal vegetables</i>	
<i>Omelettes au choix et son mesclun de salade / Our selection of omelettes served with salad</i>	
Saumon / Salmon	7.50
Lardon / Bacon.....	7.50
Parmesan / Parmigiano	7.00
Basilic / Basilica.....	7.00
Nature / Plain.....	6.50
<i>Supplément garniture / On the side</i>	
Assiette de tian de légumes au grill et parmesan.....	5.00
<i>Grilled vegetables with Parmigiano</i>	
Assiette de frites et ses condiments / French fries	5.00
Assiette de Linguini / Linguini pasta.....	5.00
Soufflé de caviar d'aubergines / Eggplant soufflé.....	4.50
Ecrasé de pomme de terre / Mashed potatoes	4.50
Mesclun de salade / Green salad.....	3.50
Riz parfumé / Flavoured Rice	2.00

UNE GOURMANDISE / A DELICACY

<i>Déclinaison de trois fromages avec leur petit pain de campagne</i>	<i>7.50</i>
<i>Assortment of three French cheeses with cereal bread</i>	
<i>Fondant au chocolat incrusté de Salidou (Caramel Salé) Glace madeleine</i>	<i>6.90</i>
<i>Chocolate and toffee cake, Madeleine ice cream</i>	
<i>Crumble à la framboise parfumé à la noix de coco, Boule de glace cerise griotte.....</i>	<i>6.90</i>
<i>Raspberry Crumble flavoured with coconut, Cherry ice cream</i>	
<i>Crème brûlée au nougat de Montélimar caramélisée à la cassonade</i>	
<i>Boule de glace nougat.....</i>	<i>6.90</i>
<i>Nougat de Montélimar Crème brûlée glazed with brown sugar, Nougat ice cream</i>	
<i>Assiette de crêpes par 3 parfumées à la liqueur de poire</i>	
<i>et sa déclinaison de petits plaisirs.....</i>	<i>6.90</i>
<i>French crepes by 3 and its toppings, chocolate, honey and jam</i>	
<i>Pannacotta à la crème d'Isigny, gousse de vanille des Iles et son coulis de framboise,</i>	
<i>glace aux biscuits Roses de Reims et Marc de Champagne</i>	<i>6.90</i>
<i>Italian Pannacotta with Isigny cream, vanilla, and raspberry coulis, ice cream,</i>	
<i>Biscuits Roses de Reims and Marc de Champagne</i>	
<i>Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et chantilly.....</i>	<i>5.90</i>
<i>Ice cream or sorbet - 3 flavors</i>	

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Vanilla*, Chocolat et ses copeaux *Chocolate and its shavings*, Cerise Grillote *Cherry*, Lychee *Lychee*, Mandarine *Tangerine*, Biscuits Roses de Reims et Marc de Champagne *Biscuits Roses de Reims and Marc de Champagne*, Madeleine *Sponge finger cake*, Nougat de Montélimar, *Nougat de Montélimar*

Menu "Plaisir des sens" / Tasting Menu

Une introduction + Un incontournable + 1 gourmandise au choix dans la carte

A starter + a main + a delicacy

26.90

Menu Soirée étape

3 plats / 3 courses menu

18.90

Menu du Petit Gourmet (-12 ans) / Kid Menu (-12 years old)

Un plat + un dessert / One Main + a delicacy

7.90



Restaurant Le Patio - Hotel *** Best Western Le Saint Maurice Paris
12, rue du Maréchal Leclerc - 94410 Saint Maurice - Réservations +33 (0)1 43 75 94 94
Prix en Euros, taxes et service compris - Prices in Euros, inclusive of taxes and service