

## ***POUR COMMENCER / TO START***

Trio de ravioles croustillantes de Gambas, sauce au gingembre

*Large Prawns ravioli by 3 cooked in a ginger sauce*

9.90

Cassolette de St Marcellin rôtie bardé au lard fumé, toasts herbes de Provence

*St Marcellin Cheese roast with smoked bacon, Provence herbs toasts*

7.90

Ardoise de foie gras de canard en verrine au Cognac Hennessy, compotée de pomme parfumée à la cannelle. Accompagnée de son pain Poilâne

*Duck foie gras in a glass cup perfumed with Cognac Hennessy, apples.*

*Served with French pain Poilâne*

11.90

Accompagné de son verre d'Arguillet + 1.50 €

*With a glass of Arguillet (white wine)*

Tartare aux deux saumons et avocat mariné au citron

*Smoked and cooked salmon tartar with avocado in a lime marinade*

7.90

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 12, pain Poilâne

*Burgundy snails by 12, French pain Poilâne*

8.90

Salade Périgourdine : Magret de canard, gésiers de canard confits, maïs, tomates, cerneaux de noix, huile d'olive, œuf poché

*Southwest Salad : "Le Périgord": Duck magret, preserved gizzard, corn, tomatoes, nuts, olive oil, poached egg*

7.90

Velouté de potiron et ses copeaux de jambon de Pays, parmesan

*Pumpkin creamy soup served with Italian ham shavings & parmigiano*

7.90

## LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Gambas flambées au Pastis sur risotto aux fruits de mer

*Large Prawns flamed with anise-flavoured liqueur served with sea-food Risotto*

17.90

Entrecôte de bœuf Charolais (180 g) beurre Maître d'Hôtel, accompagnée de gratin Dauphinois

*Rib steak Charolais (180 g) parsley butter and sliced potatoes baked with cream*

14.90

Version Rossini (verrine de foie gras) + 5 €

*Rossini Type (glass cup foie gras)*

Suprême de magret de canard des Landes, poire pochée au vin rouge et parfumée à la cannelle, pomme purée Maison

*Duck Magret, pear poached in red wine flavoured with cinnamon, Mashed potatoes*

14.90

Filet de Bar rôti à l'huile d'olive vanillée et son blé aux petits légumes

*Fillet of Bass roast with vanilla oil and wheat cooked with vegetables*

16.90

Emincé de veau et son émulsion à la sauge, Tagliatelles au basilic

*Sliced veal cooked in a sage sauce, Tagliatelles with basilic*

15.90

Demi coquelet aux olives, Mousseline de carotte, Mousseline de Brocolis

*½ cockerel cooked with olives, carrot and broccoli « French purée »*

13.90

Hamburger du Chef \*\*\* et ses pommes allumettes (Pain hamburger, tomate grillées, oignons rouges, salade, steak haché, Tomme de Savoie)

*3 \*\*\* Burger with French fries (grilled tomatoes, sping onions, salad, steak, Tomme de Savoie cheese)*

12.90

Véritables tagliatelles « à la Carbonara »

*Carbonara tagliatelles*

10.90

Tagliatelles au saumon fume et à l'aneth

*Tagliatelles cooked with smoked salmon, dill flavoured*

9.90

Omelettes au choix et mesclun de salade :

*Our selection of omelettes served with salad :*

Saumon / <i>Salmon</i> .....	7.90
Lardon / <i>Bacon</i> .....	7.90
Parmesan / <i>Parmiggiano</i> .....	7.00
Basilic / <i>Basilica</i> .....	7.00
Nature / <i>Plain</i> .....	6.90

Supplément garniture

*On the side*

Risotto aux fruits de mer / <i>Sea-food Risotto</i> .....	5.90
Gratin Dauphinois / <i>Sliced potatoes baked with cream</i> .....	5.50
Assiette de pommes allumettes et ses condiments / <i>French fries</i> .....	5.00
Assiette de Tagliatelle / <i>Tagliatelle pasta</i> .....	5.00
Blé aux petits légumes / <i>Wheat cooked with vegetables</i> .....	5.00
Pomme Purée Maison / <i>Mashed potatoes</i> .....	5.00
Mousseline de carotte ou de brocolis <i>Carrot or broccoli puree</i> .....	5.00
Mesclun de salade / <i>Green salad</i> .....	3.90

Restaurant Le Patio - \*\*\* 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

## **UNE GOURMANDISE / A DELICACY**

Trio de fromages et sa boule de glace salée, petit pain de campagne  
*Assortment of three French cheeses and salted ice cream served with cereal bread*

7.90

Crème brûlée aux fruits rouges  
*French « Crème Brûlée » with berries*

6.90

Sabayon à la mangue, glace au caramel  
*Mango Sabayon and toffee ice cream*

6.90

Moelleux maison cœur au chocolat blanc, boule de glace Vanille des Iles  
*Hot chocolate cake with white chocolate, Vanilla ice cream*

7.90

Véritable crème caramel à la Mandarine Impériale, boule de glace mandarine  
*Crème Caramel flavoured with Imperial Tangerine, Tangerine Ice Cream*

7.90

Charlotte aux pommes aromatisée à la cannelle, boule de glace Madeleine  
*Apple Charlotte flavoured with cinnamon, Madeleine ice cream*

6.90

Mousse aux trois chocolats  
*3 Chocolate mousse (dark, white, milk chocolate)*

6.90

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et Chantilly  
*Ice cream or sorbet - 3 flavors and Chantilly cream*

5.90

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Vanilla* Chocolat et ses copeaux *Chocolat and its shavings*, Caramel Toffee, Salé *Salted*, Mandarine *Tangerine*, Madeleine *Madeleine*, Pistache *Pistachio*, Mirabelle *Mirabelle plum*, Lychee *Lychee*

# *Nos formules du Midi*

*For Luchtime Only*

## *Formule Express*

*1 Plat / Main*

*+*

*1 Café / Coffee*

**9.90**

## *Formule Patio*

*1 Entrée\* + 1 Plat*

*Starter + Main*

*Ou / Or*

*1 Plat + 1 Dessert*

*Main + Delicacy*

**11.90**

*\*Foie Gras, supplément 3 €*

*En plus de la carte, venez découvrir les suggestions du moment sur notre ardoise*

*Don't forget to have a look at our suggestions « weekly specials » on the blackboard*

*Pour l'arrière-saison, j'associe les saveurs et réinvente les recettes traditionnelles, personnalise des mets ancestraux. Mes plats ont le goût de l'authentique dans le but de faire que le plaisir soit intense, total et renouvelable*

*Le Chef*

## MIDI ETAPE / SOIRÉE ETAPE

*Suggestions du moment Incluses / Including our suggestions  
(Hors Boissons / Drinks not included)*

**18.90**

### *Pour commencer / To Start au choix*

Velouté de potiron et ses copeaux de jambon de Pays, parmesan  
*Pumpkin creamy soup served with shavings of Italian ham and parmiggiano*  
Croque-Monsieur au saumon et à l'aneth *Toasted salmon panini*  
Poivrons farcis aux légumes *Stuffed capsicub with vegetables*  
Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 8 *Burgundy snails by 8*  
Planche de charcuterie sélectionnée *Selected charcuterie*  
Tarte fine au chèvre et au thym *Goat cheese and thym pie*  
Salade Verte *Green salad*

### *Les Incontournables / The Essentials au choix*

½ coquelet aux olives et ses 2 mousselines carotte & brocolis  
*½ cockerel cooked with olives, carrot and broccoli purée*  
Saumon en crumble et sa fondue de poireaux à l'anis  
*Salmon Crumble and creamy leek aniseed-flavoured*  
Verrine de Foie gras de canard Cognac, compotée de pommes fruits parfumée  
à la cannelle et son pain Poilane +3 €  
*Duck foie gras in a glass cup perfumed with Brandy,- French Poilane bread +3 €*  
Tartare de bœuf Charolais (150 g) *Beef Charolais tartare (150 g)*  
Blanquette de volaille à l'Ancienne *Chicken stew with a white sauce*  
Tagliatelles à la Carbonara *Carbonara tagliatelles*  
Omelettes au choix *Selection of omelettes*

### *Une Gourmandise / A Delicacy au choix*

Crème brûlée aux fruits rouges *French « Crème brûlée » with berries*  
Mousse aux 3 chocolats *3 Chocolate mousse (dark, white, milk chocolate)*  
Pomme rôtie en caramel, Glace vanille *Roasted apple with fudge, vanilla ice cream*  
Glace ou Sorbet 3 parfums au choix et Chantilly *Ice cream or sorbet - 3 flavors*  
Tarte Amandine, Glace Caramel *Pears and almonds pie, toffee ice cream*  
Morbier et son mesclun de salade *Morbier Cheese and salad*



# MENU PLAISIR DES SENS

## TASTING MENU

26.90

AMUSE-BOUCHE

~~~~~

UNE INTRODUCTION AU CHOIX

A STARTER

~~~~~

UN INCONTOURNABLE AU CHOIX

A MAIN COURSE

~~~~~

UNE GOURMANDISE AU CHOIX

A DELICACY

OU / OR

UN CAFE GOURMAND

A SWEET COFFEE

Dégustation de 3 demi verres de vin (entrée, plat, dessert) + 6.00 €

Wine tasting by 3 half glasses (starter, main, desert) + 6.00 €

# Menu du Petit Gourmet (-12 ans)

## Kid's Menu (-12 years old)

*Un Plat et Un Dessert au choix  
A Main course and a delicacy*

7.90

### Plats / Main Courses

*Baby Burger 3 \* \* \* et ses pommes frites et condiments  
3 \* \* \* Burger with French fries*



*Omelette au choix et son mesclun de salade  
Selection of Omelette, salad*



*Tagliatelles au saumon et à l'aneth  
Tagliatelles cooked with smoked salmon, dill flavoured*

### Desserts / A delicacy

*Mousse aux 3 chocolats  
3 Chocolate mousses (dark, white, milk chocolate)*



*Fromage blanc au Miel ou sur son coulis de fruits rouges  
Cream cheese with honey or berries coulis*



*Coupe de Glace 2 boules Ice Cream- 2 flavours*

*Parfums/Flavors : Vanille des îles Vanilla Chocolat et ses copeaux  
Chocolat and its shavings, Caramel Toffee, Mandarine Tangerine, Madeleine  
Madeleine, Pistache Pistachio, Mirabelle Mirabelle plum, Lychee Lychee*

