



NOTRE CARTE

Le Patio d'Hauteville

RESTAURANT BAR LOUNGE

## POUR COMMENCER



- LE SAUMON ————— 14€  
Emboucané à l'origan et sa salade de choux croquant  
aux herbes fraîches, sauce aigre-douce
- LE CHOUX FLEUR RÔTI ————— 13€  
au paprika fumé, ricotta crémeuse à l'huile de truffe (*servi froid*)
- L'ENCORNET PATAGONIE ACIDULÉ ————— 14€  
en salade, soupe froide concombre menthe, pickles de fenouil
- La MOZZARELLA ————— 12€  
Di buffala tomates façon focaccia au thym
- ESCALOPE DE FOIE GRAS PÔÉLÉE ————— 26€  
raisins acidulés et jus au parfum d'agrumes

## VIANDES & POISSONS



- PAVÉ DE COCHON MONTAGNE D'AVEYRON ————— 22€  
cuisson basse température, jus corsé au thym, crémeux de  
patates douces à la fève de tonka
- BELLE PIÈCE DE BŒUF AUBRAC ————— 25€  
grillée façon bagna cauda, tapioca croustillant,  
pousses de moutarde rouge
- AGNEAU DU MOMENT ————— 26€  
cuisson de 7 heures, riz croustillant au saté
- LE PAVÉ DE MERLU ————— 23€  
snacké de fenouil braisé au curcuma, mousse à l'ail brûlé,  
chlorophylle de persil
- POISSON SAUVAGE DU MOMENT ————— 27€  
selon la criée, fregola sarda comme un risotto,  
pesto roquette épinard

## FROMAGES



- COMPOSITION D'ASSORTIMENTS DE FROMAGES ————— 12€  
Le Cabécou, confiture framboise cannelle  
L'Ossaulraty, tuile chocolat piment d'espelette  
La Glace roquefort & noix, crumble parmesan

# DOUCEURS DE MANON

10€



## FRAISE BASILIC

mousse légère basilic, pesto basilic, confit fraise, biscuit cuillère

## ABRICOT ROMARIN

confit abricot romarin, mousse légère au fromage blanc, biscuit façon nougat

## FINGER CHOCOLAT CAMEL CACAHUÈTE

mousse caramel, caramel coulant, enrobage chocolat cacahuète, biscuit cacao

## LES MIGNARDISES GOURMANDES

accompagnées d'un café ou thé (supplément 2,50€)

## LES CRÉATIONS BOISSONS CHAUDES OU FRAPPÉES



### LE BOUNT'ILLE

chocolat à la noix de coco et à la myrtille, chantilly

7€

### LE CBC

café, Bailey's, chantilly

9€

### LE COOKIE CHOC

chocolat sirop «cookie», chantilly

8€

### LE CAFÉ

le grand café perle noire au sirop d'orgeat

6€

### LE THÉ

le thé vert à la menthe fraîche, sirop à la vanille

6€

## SORBETS & CRÈMES GLACÉES

### ARTISANALES

la boule

3€



SORBETS : framboise, citron de Sicile, sorbet abricot-romarin, pêche de vigne, clémentine, ananas, fraise

CRÈMES GLACÉES : chocolat blanc, chocolat noir «Valrhona», vanille bourbon, pruneaux Armagnac, noisettes, café, caramel au beurre salé, menthe

## LES COUPES GLACÉES



### SANS ALCOOL :

fraise Melba, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

11€

### AVEC ALCOOL :

- Colonel (cotron, Vodka)
- Iceberg (menthe, Get 27),
- Irish coffee glacé (café, Whisky)

15€

# N O S M E N U S

## LE BISTRONOMIQUE

uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés



entrée + plat + dessert — 20€

entrée + plat — 17€  
ou  
entrée + desserts

LES ENTRÉES, au choix

Gaspacho de saison

L'œuf parfait, parmesan et jambon San Daniele

Le hareng fumé, houmous, oignons, pomme de terre

La salade du moment

LES PLATS, au choix

La pièce de bœuf grillée, origine U.E

Le plat mijoté du Chef

Le poisson de la criée

LES DESSERTS, au choix

La pâtisserie du jour

L'assiette de fromages et sa confiture

Le café gourmand et ses mignardises (supplément 2,50€)

## le mini chef

jusqu'à 12 ans

15€

PLAT, au choix

La pièce de bœuf  
grillée

Le poisson

Le poulet pané

GARNITURE, au choix

Purée du moment,

Frites

ou Légumes

DESSERT

2 boules de glace  
avec chantilly

Notre carte est disponible

À EMPORTER

Créations DE GÂTEAUX  
pour vos évènements

# N O S M E N U S

## M E N U D ' I C I I N F L U E N C E S D ' A I L L E U R S

°○○°

entrée + plat + dessert — 35€

### LA MOZZARELLA

Di buffala tomates façon focaccia au thym

ou

### LE CHOUX FLEUR RÔTI

au paprika fumé, ricotta crémeuse à l'huile de truffe (*servi froid*)



### LE PAVÉ DE COCHON MONTAGNE D'AVEYRON

cuisson basse température, jus corsé au thym,  
crémeux de patates douces à la fève de tonka

ou

### LE PAVÉ DE MERLU

snacké de fenouil braisé au curcuma, mousse à l'ail brûlé,  
chlorophylle de persil



### LE FINGER CHOCOLAT CACAHUÈTE

mousse caramel, caramel coulant,  
enrobage chocolat cacahuète, biscuit cacao

ou

### LES MIGNARDISES GOURMANDES

accompagnées d'un café ou thé (*supplément 2,50€*)

Au «Patio d'Hauteville» notre chef Louis LEGER et sa brigade n'ont pas d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, authentique et ancrée dans les saisons, en privilégiant les circuits courts avec nos producteurs locaux.

- SARL Agriviande 12120 Cassagnes Begonhes : bœuf, veau
- SARL Atelier des Monts Lagast 12120 Cassagnes Begonhes : porc
- Falentin Pascal 47140 Penne d'Agenais : œufs bio et jeunes pousses
- EARL Le Terroir bio 47340 Hautefage la Tour : fruits et légumes
- MERICO 47310 Estillac : criée poissons
- Les plantes aromatiques du jardin du Patio d'Hauteville

Dans notre cave, vous pourrez choisir le vin en accord avec votre menu, parmi une sélection de vins de producteurs indépendants, certifiés en grande partie en agriculture biologique.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et de passer un agréable moment dans notre maison.

Il n'y a pas de plus belle récompense au travail sincèrement fait.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire. Si toutefois au cours du repas quelque chose ne convenait pas, n'hésitez pas à nous en faire part, afin que nous puissions y remédier dans l'instant.

*Pascal Combettes*

