

LA PATATERIE RESTAURANT



DES PRIX...

Nous sommes soucieux du porte-monnaie de nos clients c'est pour cela que nous garantissons les bons prix.

ET DE LA FRANCE*

Cocorico !!!
Des patates mais pas que ! Plus de 70% de nos produits proviennent des filières agricoles françaises c'est une marque de fabrique de La Pataterie.

*En savoir plus sur www.lapataterie.fr/dubondesprixetdelafrance



...à partager !

PLANCHETTE ABONDANCE Une belle tranche de fromage d'Abondance A.O.P. de Savoie, petits pains grillés.	4,50€	PLANCHETTE SAUCISSE & SAUCISSON Saucisse sèche à la perche Label rouge et pavé nature, cornichons, beurre.	5,50€
PANIER DE CAMPAGNE Frites de patate douce, beignets d'oignons, bouchées panées de Camembert, sauce La Pataterie.	5,50€	FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS FRUITS SECS Une tranche de foie gras de canard entier avec son confit d'oignons aux fruits secs et son pain grillé.	6,90€

LE TRIO QUI FAIT DU BIEN À PARTAGER !!! 13,90€

Panier de campagne + Planchette Abondance + Planchette saucisse & saucisson



Les apéritifs

Martini Rosso ou Bianco, Suze, Muscat, Porto	5 cl	3,50€	
Ricard	2 cl	3,50€	
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	6,10€	
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,30€	2 cl 3,50€
Vodka Eristoff, Rhum Bacardi Superior	4 cl	5,30€	
Supplément jus de fruits ou soda : 0,80 €			
Guignolet Kirsch apéritif 100% naturel.	5 cl	3,50€	
Le Pommeau Boulard apéritif normand.	5 cl	3,50€	
Sangria	15 cl	3,80€	Carafe de 1L 15,90€
Cidre Brut	215 cl	3,40€	75 cl 8,00€
Champagne	lité de 75 cl	29,00€	

COCKTAILS sans alcool 20 cl 4,50€



- SAMBA (Paradise dream)**
Jus d'ananas, cassoude de saucisses fraises, framboise, grenadine et pêche blanche.
- RUBIS (Caribbean sun)**
Framboise exotique au jus d'orange, papayes mangées, fruit de la passion, papaye et kiwi.
- MOJITO FRAMBOISE (Jungle Green)**
Mojito sans alcool, collis de framboises, Perrier, citron vert et menthe fraîche.
- POUPETTE (Jungle Green)**
Exotisme sauvage au jus d'orange, gâtes kiwi, banane, papaye verte et abo vera.

COCKTAILS avec alcool 20 cl 5,50€



- MELODY (Pina colada)**
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco.
*Allergène : protéines de lait
- MARABEL (Sex on the beach)**
Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfum fruit de la passion, papaye, pêche et melon.
- MOJITO (5cl)**
Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, cassoude et Perrier.
- GALANTE (Bikini)**
Tequila mexicaine, alcool, gin, jus d'orange, saucisses papayées, framboise et citron.

L'Apéro de LULU 12 cl 3,50€ C'est vous le Barman !

l'apéro des gens heureux !
...façon kir !
1 • Choisissez votre boisson : Lubéron AOC (rouge), IGP Pays d'Oc (blanc), IGP Gard (rose) ou pétillant.
2 • Ajoutez la crème GIFFARD de votre choix : Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou châtaigne.



Les bières

1664 Bière blonde premium.	25 cl	3,40€	33 cl	4,40€	50 cl	6,30€
Grimbergen Du Moment		3,80€		4,80€		6,70€
Généreuse au goût et riche en arômes.						
Picon/Bière		4,20€		5,20€		6,90€
Panaché bière et limonade.		3,40€		4,40€		6,30€



Les softs

SIROPS À L'EAU	20 cl	1,80€
NECTARS ET JUS DE FRUITS Pampyl	25 cl	3,30€
BOISSONS RAFFRAÎCHISSANTES		3,40€
Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola Zéro 33 cl, Coca-Cola Light 33 cl, Fanta 33 cl, Sprite 33 cl, Nestea 20 cl, Orangina 25 cl, Schweppes Agrum 25 cl, Oasis Tropical 33 cl, Limonade 25 cl, Schweppes Indian Tonic 25 cl.		
Supplément sirop ou crème : 0,30 €		

Toutel Twist citron ou agrumes de la bière, du jus de fruit, 0,0% d'alcool 215 cl 3,40€



Les eaux

VITTEL, PERRIER FINES BULLES 50 cl 2,80€ 100 cl 3,50€
Afin de vous permettre d'emporter les bouteilles toutes nos eaux sont servies en bouteille plastique.

La cave à Lulu

Cuvée des Potes

MERLOT PAYS D'OC I.G.P. ROUGE		
CINSAULT PAYS D'OC I.G.P. ROSÉ	Bouteille de 75 cl	11,90 €
VIOGNIER PAYS D'OC I.G.P. BLANC		

Vin à la bouteille... AU PICHET ou AU VERRE

CÔTES DU RHÔNE A.O.C. - JEAN-LUC COLOMBO - "LE VENT"	12 cl	3,40€	25 cl	6,60€	48 cl	12,00€	80 cl	17,00€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL A.O.C. - "CUVÉE DU VIEUX PRESSOIR"		3,90€		7,50€		12,90€		18,90€
LUSSAC ST ÉMILION A.O.C. - "GRAND RICOMBRE"		3,70€		6,90€		12,50€		17,90€
BOURGOGNE CHARDONNAY A.O.C. - "LA CHARLISIENNE"		3,60€		6,90€		12,40€		17,80€
CÔTES DE PROVENCE A.O.C. - HERMITAGE SAINT PONS		3,40€		6,50€		11,90€		16,90€

Vin au robinet... À CHACUN SA SOIF !

LUBERON A.O.C. - MÉJANE - ROUGE			
PAYS D'OC IGP - ST CLAIR - SAUVIGNON BLANC			
GARD IGP - ROSÉ			
	2,00€	3,60€	6,10€

Les Pousse-Café de Lucien		
Cerises à l'eau de vie - Cognac - Grand Marrier Poiré Williams - Prune - Calvados.	au choix 4 cl	5,40€
Menthe Pastille Giffard	4 cl	4,50€



DU BON...

Nous élaborons de délicieuses recettes gourmandes après une sélection rigoureuse des bons produits ; sans jamais transiger sur la qualité.



Les fondues et les gratins



VOTRE ASSIETTE "FONDUE" 16,95€

L'assiette fondue : jambon cru, jambon cuit, pavé nature, cornichons, salade, sauce fines herbes, avec nos pommes de terre grenaille à tremper dans le fromage fondu de votre choix.

Choisissez votre fromage...

- Camembert** : Camembert au lait cru « A.O.P. » de Normandie.
- Montagnarde** : Fondue 3 fromages, Emmental, Comté, Gruyère, ail, vin blanc.
- P'tit Reblochon** : Petit Reblochon « A.O.P. » de Savoie.

TARTIFLETTE TRADITION 12,90€
Notre pomme de terre coupée en cubes, Reblochon «A.O.P. de Savoie», lardons, oignons, crème, servie avec salade.

LA GÉANTE 14,50€
Notre pomme de terre coupée en cubes cuisinée à la crème dans 3 gratins : Tomme de Savoie I.G.P. et saucisse de Montbéliard I.G.P., tranches de lard grillées et fromage à raclette, lardons et Abondance de Savoie A.O.P., servie avec une salade.

LE GRATIN JURASSIEN 11,90€
Notre pomme de terre coupée en cubes et cuisinée à la crème avec des lardons et une saucisse de Montbéliard I.G.P. découpée, le tout gratiné à la crème de Morbier et servi avec une salade.

Les patata burgers®

ACCOMPAGNEMENT et SAUCE AU CHOIX

LE CLASSIQUE BŒUF
Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, fromage à raclette, salade.
(Un steak et un rôsti de pommes de terre gratiné au fromage à raclette en plus pour le double).
(Deux steaks et deux rôtis de pommes de terre gratinés au fromage à raclette en plus pour le triple).
Si vous préférez votre Patata classique au poulet français pané 120 g... demandez au serveur!

simple 9,50€ double 15,50€ triple 21,50€ *Il est Titanesque!*

LE GAILLARD
Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, confit d'oignons aux fruits secs, tranche de lard grillée, une tranche de fromage de chèvre gratinée à l'huile d'olive et herbes.
(Un steak, un rôsti de pommes de terre, une tranche de lard grillée en plus pour le double).

simple 12,90€ double 18,90€

LE CÉSAR BURGER *bœuf ou poulet* 12,50€
Dans un «pain boulanger», steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g ou un burger de filet de poulet pané 120 g, tranches d'Emmental, tranches de lard grillées, sauce César, salade.



Nos généreuses pom's au four !



LA SAVOYARDE 9,90€
Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, fromage à raclette fondu, cornichons, sauce fines herbes et salade.

LA 3 FROMAGES 9,80€
Trois demi pommes de terre cuites au four, chacune avec son fromage gratiné : Tomme de Savoie I.G.P., chèvre à l'huile d'olive et herbes, fromage à raclette, sauce fines herbes et salade.

LA PÉRIGOURDINE 13,95€
Pomme de terre cuite au four, gésiers de volaille, champignons, magrets de canard fumés, sauce aux cépes, sauce fines herbes et salade.

LA NORDIQUE 11,95€
Pomme de terre cuite au four, saumon fumé, citron, sauce fines herbes et salade.

LA POULET FORESTIÈRE 12,50€
Pomme de terre cuite au four, filet de poulet légèrement fumé au bois de hêtre, sauce forestière aux cépes et champignons, sauce fines herbes et salade.

LA CH'TI 13,50€
Pomme de terre cuite au four, Maroilles fondu gratiné, jambon cru, jambon cuit, sauce fines herbes et salade.

LA VÉGÉTARIENNE 8,95€
Pomme de terre cuite au four, petits pois, pois mange-tout et artichaut dans un beurre au pistou, fromage fouetté au sel de Guérande sur ses petits pains grillés à l'huile d'olive, sauce fines herbes et salade.

...le coin des plus gourmands !

LA MÉGA SAVOYARDE 15,95€
C'est la « grande sœur de la Savoyarde » avec deux fois plus de jambon cru, jambon cuit et de fromage à raclette fondu, sauce fines herbes et salade.

LA BOURGEOISE 18,90€
Pomme de terre cuite au four, aiguillettes de canard marinées au piment d'Espelette cuites à la plancha, sauce forestière aux cépes et champignons, tranches de magret fumé, tranche de foie gras de canard entier sur son pain grillé, salade.

LA MÉGA NORDIQUE 15,95€
Pomme de terre cuite au four, saumon fumé, tartare de saumon et cabillaud finement mariné au citron, salade, sauce fines herbes et petits pains grillés à l'huile d'olive et herbes.

LA PÊCHEUR SAFRANÉE 15,50€
Pomme de terre cuite au four, noix de St Jacques avec corail, moules et anneaux d'encornets mijotés à la crème légèrement safranée et ses petits légumes, sauce fines herbes et salade.

Aujourd'hui c'est vous le chef !

EN 1 CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE PRÉFÉRÉE

... EN PLUS (C'EST À VOLONTÉ !)

NOTRE SÉLECTION GOURMANDE !

EMBEURRÉE LA PATATERIE + 1,00€

...et pour ceux qui préfèrent se mettre au vert !!!

EN 2 CHOISISSEZ VOTRE PLAT

FAUX-FILET DE BŒUF CHAROLAIS 220 g, 15,50€

PAVÉ DE BŒUF CHAROLAIS FORESTIER 160 g, 12,50€
Un pavé de bœuf Charolais 160 g mariné posé sur une poêlée de champignons du Val de Loire, salade. Sauce forestière recommandée.

"LE" STEAK LA PATATERIE 200 g, 9,90€
Pièce de bœuf Limousin marinée 200 g. Frites recommandées.

CUISSE DE CANARD CONFITE env. 265 g, 14,90€
Servie sur un confit d'oignons aux fruits secs et salade.

LA COCOTTE PÉRIGOURDINE 13,95€
Une fricassée de gésiers de volaille dans une sauce à la crème aux cépes et champignons, magrets de canard fumés, et salade.

JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE env. 450 g, 16,90€
Un jarret gourmand de porc braisé à la bière, salade.

FISH & ... 9,50€
Des pépites de cabillaud «façon Fish & chip's», salade. Frites recommandées.

LA COCOTTE DU PÊCHEUR 15,50€
Une fricassée de noix de St Jacques avec corail, anneaux d'encornets et moules, mijotés aux petits légumes dans une crème légèrement safranée et salade.

EN 3 CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

LES CHAUDES : POIVRE / ROQUEFORT / FORESTIÈRE / REBLOCHON. LES FROIDES : LA PATATERIE / BARBECUE / FINES HERBES.

Patata Malin® 14,95€

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON
«Retrouvez vos recettes préférées dans un Menu à prix malin !»

Plat au choix

- LA POM'SAVOYARDE*
- OU "LE" STEAK FRITES LA PATATERIE 200 g*
- OU PATATA BURGER® LE GAILLARD SIMPLE*
- OU TARTIFLETTE "TRADITION"* OU SALADE BRUTUS "SAUMON"*.

Dessert au choix

- PROFITEROLES 2 CHOUX* OU CRÈME BRÛLÉE*
- OU PETIT MOELLEUX AUX POMMES* OU GLACE 3 BOULES*.

Boisson au choix

- BIÈRE PRESSION 1664 25 cl
- OU VIN AU VERRE 12 cl (Lubéron, Pays d'Oc ou Gard Rosé)
- OU VITTEL 50 cl OU PERRIER FINES BULLES 50 cl OU COCA-COLA 33 cl.

Les salades



SALADE CHÈVRE CHAUD
Salade, chèvre chaud sur tartine de pain grillé, lardons, tomates cerises, sauce fines herbes.

petite 4,90€ grande 7,90€

SALADE CÉSAR "POULET" 11,90€
Salade, filet de poulet légèrement fumé, tranches de lard grillées, tranches d'Emmental, tomates cerises, croûtons, sauce César.

SALADE BRUTUS "SAUMON" 12,90€
Salade, un tartare de saumon et cabillaud mariné citronné, tranche de saumon fumé, tranches d'Emmental, tomates cerises, croûtons, citron, sauce César.

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.

A.O.C. : appellation d'origine contrôlée,
I.G.P. : indication géographique protégée, A.O.P. : appellation d'origine protégée.
Prix TTC, service compris, boisson non comprise.

Une sensibilité aux allergènes ?
Consultez notre document en entrée de restaurant.