

À PARTAGER... à 2, à 3, à 4...

LA GRANDE PLANCHE GOURMANDE



Planche de charcuterie + Panier de campagne et sa sauce La Pataterie + Comté

LA GRANDE PLANCHE GOURMANDE QUI FAIT DU BIEN ! 13,90€

Planche de charcuterie et ses cornichons
+ panier de campagne et sa sauce La Pataterie + Comté, tomates cerises.

PLANCHE DE CHARCUTERIE 6,90€

Jambon cru + saucissons crayons + petit pâté recette La Pataterie et ses cornichons.

PANIER DE CAMPAGNE 5,90€

Frites de patate douce, beignets d'oignons, bouchées panées de Camembert, sauce La Pataterie.

FOIE GRAS 6,50€

Une tranche de foie gras de canard entier et son pain grillé.

Accompagnez votre foie gras d'un verre de Monbazillac

DUO 9,90€

Foie gras + verre de Monbazillac 12 cl.

COCKTAILS

SANS ALCOOL 20 cl
au choix 4,50€

SAMBA PARADISE DREAM

Jus d'ananas, cascade de saveurs : fraise, framboise, grenadine et pêche blanche.

MOJITO FRAMBOISE

Mojito sans alcool, coulis de framboises, Perrier, citron vert et menthe fraîche.

JAZZY COCONUT KING

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.

RUBIS CARRIBEAN SUN

Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.

AVEC ALCOOL 20 cl
au choix 5,50€

MELODY PINA COLADA

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème parfum coco.

MOJITO 15 CL

Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, cassonade et Perrier.

AMANDINE ZOMBY

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums abricot et citron.

MARABEL SEX ON THE BEACH

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon.

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 Blonde	3,50€	4,50€	6,40€
Grimbergen Blonde	3,90€	4,90€	6,80€
ou Grimbergen Du moment (selon disponibilité).	4,10€	5,10€	7,00€
PICON/BIÈRE	4,30€	5,30€	7,20€
PANACHÉ Bière et limonade.	3,50€	4,50€	6,40€



BOUTEILLES

Grimbergen Blonde	4,90€
Grimbergen Rouge ou ambrée	5,10€
1664 BLANC Bière blanche, fraîche et fruitée	4,80€
1664 SANS ALCOOL Bière blonde sans alcool	4,80€
Toutel Twist 27,5 cl	3,50€



Citron ou agrume : de la bière, du jus de fruit, 0% alcool

APÉRITIFS

L'APÉRO DE LULU FAÇON KIR ! 12 cl 3,60€

1 - CHOISISSEZ VOTRE BOISSON : IGP Pays d'Oc (blanc) ou pétillant.

2 - AJOUTEZ LA CRÈME GIFFARD DE VOTRE CHOIX :

Crème de cassis, mûre, pamplemousse, pêche ou châtaigne.

MARTINI ROSSO OU BIANCO, SUZE MUSCAT, PORTO 5 cl 3,60€

RICARD 2 cl 3,60€

WHISKEY JACK DANIEL'S 4 cl 6,20€

WHISKEY CLAN CAMPBELL 4 cl 5,40€

VODKA ERISTOFF,

RHUM BACARDI SUPERIOR 4 cl 5,40€

Supplément jus de fruits ou soda : 0,80 €

GUIGNOLET KIRSCH L'APÉRITIF 100% naturel 5 cl 3,60€

LE POMMEAU BOULARD L'APÉRITIF NORMAND 5 cl 3,60€

SANGRIA 15 cl 3,80€ Carafe de 1 L 15,90€

CIDRE BRUT 27,5 cl 3,50€ 75 cl 8,10€

CHAMPAGNE Bte de 75 cl 29,90€

SOFTS

Coca-Cola 33 cl, **Coca-Cola zero** 33 cl, **Coca-Cola light** 33 cl,

FANTA ORANGE 33 cl, **Sprite** 33 cl, **fuzetea** 25 cl,

Oasis 33 cl, **Orange** 25 cl, **Pulco** 33 cl,

Schweppes 25 cl, **Schweppes Agrum** 25 cl, **Schweppes Menthe** 25 cl, **LIMONADE** 25 cl 3,50€

Supplément sirop ou crème : 0,30 €

NECTARS ET JUS DE FRUITS (Pampyl) 25 cl 3,40€

SIROPS À L'EAU 20 cl 1,90€

EAUX

Vittel 50 cl 2,90€ 100 cl 3,60€



LA CAVE À LULU

VINS À LA BOUTEILLE...au pichet ou au verre

	verre 12 cl	25 cl	46 cl	Bte 75 cl
CÔTES DE PROVENCE - A.O.C. - HERMITAGE SAINT PONS - ROSÉ	3,40€	6,50€	11,90€	16,90€
CÔTES DE PROVENCE - A.O.C. - MINUTY PRESTIGE - ROSÉ	-	-	-	25,00€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL - A.O.C. - CUVÉE DU VIEUX PRESSOIR - ROUGE	3,90€	7,50€	12,90€	18,90€
BORDEAUX - A.O.C. - LA PETITE ECHOPPE - ROUGE	2,90€	5,80€	10,60€	14,90€
LUSSAC ST ÉMILION - A.O.C. - GRAND RICOMBRE - ROUGE	3,70€	7,00€	12,50€	17,90€
BOURGOGNE CHARDONNAY - A.O.C. - LA CHABLISIENNE - BLANC	3,60€	6,90€	12,40€	17,80€
PETT CHABLIS - A.O.C. - LA CHABLISIENNE - BLANC	4,20€	7,90€	13,90€	19,90€
MONBAZILLAC - A.M.C. - CHÂTEAU PEYRONNETTE - BLANC LIQUEUREUX	4,20€	7,90€	13,90€	19,90€

COUPS DE CŒUR

PAYS D'OC - I.G.P. - LUC BAUDET - SUR LE PONT Bte 75 cl 14,90€

100% merlot, tanins souples et ronds - ROUGE

CÔTES DU RHÔNE - A.O.C. - LUC BAUDET - RIVE DROITE 16,90€

100% grenache, grande suavité de texture - ROUGE

CÔTES DE GASCOGNE - A.O.C. - ALAIN BRUMONT - LA GASCOGNE 16,50€

Merlot et tannat, fruits rouges et épices - ROUGE



VINS AU ROBINET...à chacun sa soif !

LUBERON A.O.C. - MÉJANE - Rouge

PAYS D'OC I.G.P. - ST. CLAIR, SAUVIGNON - Blanc

GARD I.G.P. - Rosé

LE VERRE

12 cl

2,20€

LE POT DE MA MÈRE

25 cl

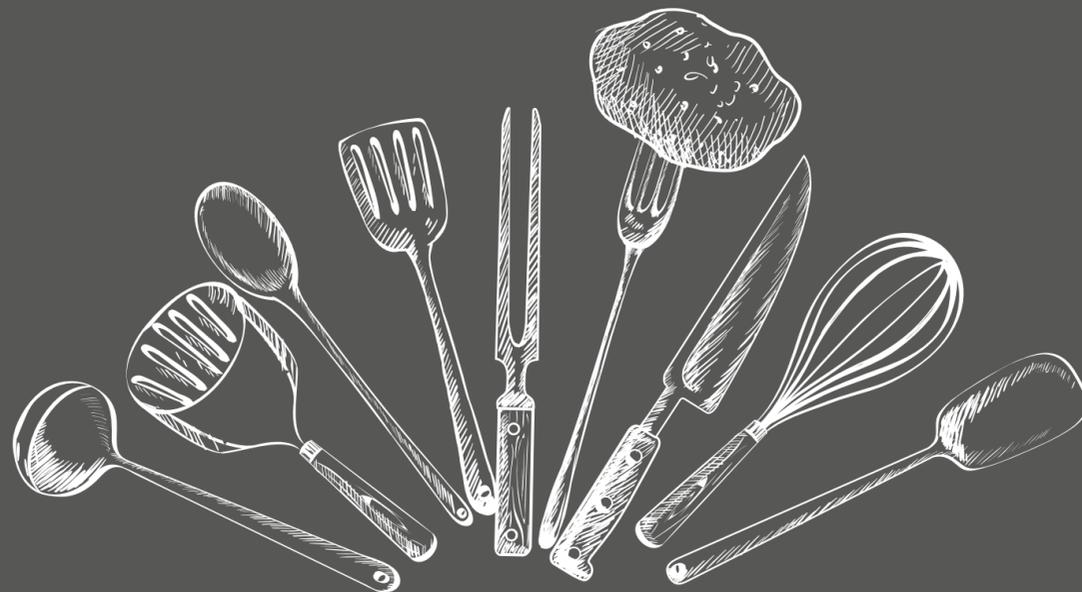
3,80€

LE POT DE MON PÈRE

46 cl

6,30€

LA PATATERIE RESTAURANT



"À La Pataterie, ils m'épatent avec leurs patates!"
Norbert



PARTAGEONS LE MEILLEUR DE LA POMME DE TERRE

Entre Norbert et La Pataterie, c'est toute une histoire. Une histoire d'amour de la patate sous toutes ses formes sous le signe de la générosité et de la convivialité.

Une histoire de valeurs partagées aussi. Car oui, à La Pataterie, on ne triche pas avec la qualité : nous sommes aussi exigeants que Norbert pour sélectionner nos produits en France, les dénicher en local, concocter nos menus, mitonner nos recettes...

Rien que du bon, servi généreusement et sans chichi, un goût prononcé pour la simplicité et le parler vrai... Et c'est ce qui plaît à Norbert qui en tant que client gourmand et averti, est tout naturellement devenu notre représentant officiel.

- L'équipe La Pataterie -

MENUS & PLATS DU JOUR

7J/7 MIDI ET SOIR
PATATA MALIN®
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON **15,90€**

RETROUVEZ VOS RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA CARTE DANS UN MENU À PRIX MALIN !

PLAT AU CHOIX

- POM' AU FOUR SAVOYARDE**
- ou **PATATA PIZZA® FAÇON REINE**
- ou **PATATA BURGER® DU BERGER SIMPLE**
- ou **TARTIFLETTE TRADITION**

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
(Côtes de Provence Hermitage Rosé ou Bordeaux Rouge ou Bourgogne Chardonnay Blanc)
- ou **VITTEL** 50 cl ou **PERRIER FINES BULLES** 50 cl
- ou **COCA-COLA** 33 cl

SEMAINIER GOURMAND

À CHAQUE JOUR SON PLAT !

MIDI ET SOIR **12,90€**

LE LUNDI

SALADE SARLADAISE

Salade fraîche, pommes de terre rissolées, gésiers de volaille, sauce aux câpres et tranches de magrets de canard fumés, tomates cerises.

LE MARDI

PARMENTIER DE CANARD

Effiloché de canard confit, purée à la fourchette, salade fraîche.

LE MERCREDI

CÉSAR BURGER BŒUF OU POULET

«Pain brioché», steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g ou un burger de filet de poulet pané 120 g, Comté, tranches de lard grillées, oignons rissolés, sauce César, salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

LE JEUDI

POM' AU FOUR MONTBÉLIARDE

Pomme de terre cuite au four, saucisse de Montbéliard I.G.P., fondue 3 fromages (Emmental, Comté, Gruyère), sauce fines herbes, salade fraîche.

LE VENDREDI

BRANDADE DE MORUE

Chair de morue, écrasé de pommes de terre, crème, huile d'olive, ail, salade fraîche.

ET POUR UN WEEK-END TRÈS GOURMAND ! **17,90€**

LE SAMEDI

POM' AU FOUR BOURGEOISE

Pomme de terre cuite au four, aiguillettes de canard marinées au piment d'Espelette, sauce aux câpres, magrets de canard fumés, tranche de foie gras de canard entier sur une tartine de pain grillé, salade fraîche.

LE DIMANCHE

JARRET DE PORC

Jarret de porc à la bière sur son lit de pommes de terre rissolées, salade fraîche.

SPÉCIALITÉS



POM' AU FOUR SAVOYARDE

POM' AU FOUR SAVOYARDE 9,90€

Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, fromage à raclette fondu, cornichons, sauce fines herbes, salade fraîche.

POM' AU FOUR 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, salade fraîche.

POM' AU FOUR FORESTIÈRE 12,50€

Pomme de terre cuite au four, filet de poulet légèrement fumé au bois de hêtre, sauce aux câpres, sauce fines herbes, salade fraîche.

POM' AU FOUR PÊCHEUR 15,90€

«RECETTE ORIGINALE 1996»
Pomme de terre cuite au four, noix de Saint-Jacques avec corail, crevettes, moules, anneaux d'encornets mijotés à la crème et aux petits légumes, sauce fines herbes, salade fraîche.

POM' AU FOUR PÉRIGOURDINE (+ GOURMANDE !) 13,95€

Pomme de terre cuite au four, gésiers de volaille, magrets de canard fumés, sauce aux câpres, sauce fines herbes, salade fraîche.

POM' AU FOUR VÉGÉTARIENNE 9,50€

Pomme de terre cuite au four, petits pois, pois-mange-tout et artichauts cuisinés au beurre et pistou, fromage fouetté au sel de Guérande sur petits pains grillés, sauce fines herbes, salade fraîche.

FARANDOLE DES GRATINS 14,50€

Pomme de terre cuite au four coupée en cubes, lardons, oignons, crème, le tout gratiné en 3 recettes gourmandes servie avec une salade fraîche :
- au Reblochon de Savoie A.O.P. en tartiflette,
- à la saucisse de Montbéliard I.G.P. et fromage à raclette,
- au Camembert au lait cru A.O.P. et jambon cru.



FARANDOLE DES GRATINS

NOUVEAU



PATATA PIZZA® SAUMON

PATATA PIZZA® SAUMON 16,50€

Belle galette de pommes de terre, sauce fromage blanc et crème, saumon fumé, pomme fruit, guacamole, œuf au plat bio, citron, tomates cerises, salade fraîche.

PATATA PIZZA® 3 FROMAGES 13,50€

Belle galette de pommes de terre, sauce fromage blanc et crème, Reblochon de Savoie A.O.P., chèvre, fromage à raclette, salade fraîche.

PATATA PIZZA® REBLOCHON 13,90€

Belle galette de pommes de terre, sauce fromage blanc et crème, lardons, oignons rissolés, Reblochon de Savoie A.O.P., salade fraîche.

PATATA PIZZA® FAÇON REINE 12,90€

Belle galette de pommes de terre, sauce tomate, Comté, jambon cuit, champignons, salade fraîche.



PATATA PIZZA® FAÇON REINE



TARTIFLETTE TRADITION

TARTIFLETTE TRADITION (+ GOURMANDE !) 12,50€

Pomme de terre coupée en cubes, Reblochon de Savoie A.O.P., lardons, oignons, crème, servie avec salade fraîche.

FONDUE CAMEMBERT 16,95€

Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, saucisson sec, cornichons, un Camembert au lait cru A.O.P. fondu, sauce fines herbes, salade fraîche.

FONDUE MONTAGNARDE 16,95€

Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, saucisson sec, cornichons, fondue 3 fromages (Emmental, Comté, Gruyère, ail, vin blanc), sauce fines herbes, salade fraîche.

*"La patate pizza
ça c'est une idée
qui me fait
croustiller de plaisir!"*
Norbert

FONDUE SAVOYARDE À VOLONTÉ* LE SOIR UNIQUEMENT PAR PERSONNE **18,90€**

Jambon cru, jambon cuit, saucisson sec, cornichons, salade fraîche, pains à tremper dans la fondue savoyarde à l'Emmental, au Comté A.O.P. et au Gruyère A.O.P., servie avec une grosse pomme de terre cuite au four.

*À PARTIR DE 2 PERSONNES.



FONDUE SAVOYARDE

SALADES FRAÎCHES

SALADE CHÈVRE CHAUD (+ GOURMANDE !) PETITE 4,90€ GRANDE 9,90€
Salade fraîche, chèvre chaud au miel et aux noix sur pain grillé, lardons, sauce fines herbes, pomme fruit et tomates cerises.

SALADE CÉSAR "POULET" PETITE 5,90€ GRANDE 11,90€
Salade fraîche, filet de poulet légèrement fumé, tranches de lard grillées, tranches de Comté, tomates cerises, croûtons, sauce César.

GRILL

ENTRECÔTE DE BŒUF RACE CHAROLAISE 280 g 18,90€
Salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

PAVÉ DE BŒUF RACE LIMOUSINE OU RACE CHAROLAISE SELON ARRIVAGE 200 g 12,90€
Salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

MAGRET DE CANARD 13,90€
Demi-magret cuit à la plancha, salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

FISH & CHIP'S 9,90€
Pépites de cabillaud «façon Fish & chip's», salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

PATATA BURGERS®



PATATA BURGER® DU BERGER



BURGER REBLOCHON

PATATA BURGER® DU BERGER SIMPLE 12,90€ DOUBLE 18,50€

Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, fromage à raclette, tranche de fromage de chèvre, miel, tranches de lard grillées, oignons rissolés, tomate cerise, salade fraîche. Accompagnement et sauce au choix.
(Un steak, un rôsti de pommes de terre et deux tranches de lard en plus pour le double).

PATATA BURGER® CLASSIQUE BŒUF SIMPLE 9,90€ DOUBLE 15,50€ TRIPLE 21,50€
Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, fromage à raclette, oignons rissolés, salade fraîche.

Accompagnement et sauce au choix.
(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 !

BURGER REBLOCHON 12,50€

«Pain brioché», steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, fromage à raclette, Reblochon de Savoie A.O.P., oignons rissolés, tranches de lard grillées, salade fraîche. Accompagnement et sauce au choix.

ACCOMPAGNEMENTS

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE À VOLONTÉ !
Pomme au four, frites, pommes de terre rissolées, purée à la fourchette, haricots verts.

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE
LES CHAUDES : Poivre / Roquefort / Câpres.
LES FROIDES : Barbecue / La Pataterie / Fines Herbes.

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.
Une sensibilité aux allergènes ? Consultez notre document en entrée de restaurant.
Prix TTC, service compris, boisson non comprise.