

COCKTAILS



MOJITO FRAMBOISE/VIRGIN PLANTEUR

SANS ALCOOL AU CHOIX 4,50€

VIRGIN PLANTEUR 20 cl
Jus d'ananas, jus d'orange, coulis passion, grenadine.

SAMBA 20 cl
Jus d'ananas, cascade de saveurs : fraise, framboise, grenadine et pêche.

MOJITO FRAMBOISE 20 cl
Sirop de mojito mint Monin, coulis de framboise, Perrier, citron vert et menthe fraîche.



PLANTEUR/MOJITO

AVEC ALCOOL AU CHOIX 5,90€

PLANTEUR 20 cl
Rhum St. James, coulis passion, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine.

MOJITO 15 cl
Rhum St. James, sirop de mojito mint Monin, Perrier, citron vert et menthe fraîche.

PASSION PATATE 20 cl
Vodka, coulis de passion, lemonade mix Monin, jus d'ananas.



PLANCHES À PARTAGER

PANIER RUSTIQUE Churros de pommes de terre, beignets d'oignons épicés, bouchées panées de Camembert, sauce La Pataterie. **6,90€**

CHARCUTERIE Jambon cru, saucissons crayons, petit pâté recette La Pataterie et ses cornichons. **7,90€**

FOIE GRAS Tranche de foie gras de canard entier, toasts grillés et confiture de figues. **7,90€**
Accompagnez votre foie gras avec un verre de Monbazillac + 4,20€.

MINI FONDUE CHURROS Churros de pommes de terre, crème de brie de Meaux. **7,50€**

DUO DE PLANCHES 2 planches de votre choix. **12,90€**

FRITES SAUCE CHEDDAR **3,50€**

BIÈRES

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
1664 Blonde	3,80€	4,70€	6,60€
Grimbergen Blonde	4,10€	5,10€	7,00€
ou Grimbergen Du moment (selon disponibilité).	4,30€	5,30€	7,20€
PICON 1664	4,50€	5,50€	7,40€
PANACHÉ 1664	3,80€	4,70€	6,60€

BOUTEILLES	33 cl
Grimbergen Blonde	5,10€
Grimbergen Rouge	5,30€
Pietra CORSICAN IPA Indian Pale Ale Corse, 6°	5,50€
la Bête Bière ambrée de caractère, 8°	5,90€
Tourtel Twist Citron ou framboise : de la bière, du jus de fruit, 0% alcool	27,5 cl 3,70€

APÉRITIFS

SANGRIA	15 cl	3,90€	Carafe de 1 L	16,10€
KIR FAÇON LULU IGP Pays d'Oc (blanc), crème au choix.			12 cl	3,80€
CIDRE BRUT	27,5 cl	3,70€	75 cl	8,30€
CHAMPAGNE			Bte de 75 cl	29,90€

MARTINI ROSSO ou BIANCO, SUZE, MUSCAT, PORTO	5 cl	3,80€
RICARD	2 cl	3,80€
WHISKEY JACK DANIEL'S	4 cl	6,40€
WHISKY CLAN CAMPBELL	2 cl	3,80€
VODKA POLIAKOV, RHUM SAINT JAMES, GIN BEEFEATER	4 cl	5,60€

SOFTS ET EAUX

Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola SANS SUCRES 33 cl, FANTA ORANGE 33 cl, Sprite 33 cl,		3,70€
Schweppes 25cl, Schweppes Agrum' 25cl, TROPICO 25 cl, ORANGINA 25cl, LIMONADE 25cl		

Supplément sirop ou crème : 0,30 €

NECTARS ET JUS DE FRUITS Pampryl	25 cl	3,60€
--	-------	-------

fuzetea THÉ VERT MANGUE	25 cl	3,70€
fuzetea THÉ NOIR PÊCHE	25 cl	3,70€

SIROPS À L'EAU	20 cl	2,10€
-----------------------	-------	-------

EAUX MINÉRALES Vittel perrier fines bulles	50 cl	3,10€	100 cl	4,10€
---	-------	-------	--------	-------



VINS au verre, au pichet ou à la bouteille

	verre 12 cl	25 cl	46 cl	Bte 75 cl
LUSSAC ST ÉMILION - A.O.C. - GRAND RICOMBRE - ROUGE	4,00€	7,30€	12,90€	18,90€
CÔTES DU RHÔNE - A.O.C. - LUC BAUDET - ROUGE	3,60€	6,70€	12,10€	17,50€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL - A.O.C. - CUVÉE DU VIEUX PRESSOIR - ROUGE	4,20€	7,80€	13,30€	19,90€
CÔTES CATALANES - I.G.P. - LE CANON DU MARÉCHAL - CAZÈS - ROSÉ AB	3,90€	7,20€	12,70€	18,50€
MONBAZILLAC - A.M.C. - CHÂTEAU PEYRONNETTE - BLANC LIQOREUX	4,20€	8,10€	14,10€	19,90€

COUPS DE CŒUR

	verre 12 cl	25 cl	46 cl	Bte 75 cl
CÔTES DE PROVENCE A.O.C. HERMITAGE SAINT PONS	3,60€	6,70€	12,10€	17,50€
BORDEAUX A.O.C. LA PETITE ECHOPPE	3,10€	6,00€	10,80€	15,50€
BOURGOGNE CHARDONNAY A.O.C. LA CHABLISIENNE	3,80€	7,10€	12,60€	18,00€

VINS au robinet

LUBERON - A.O.C. - MÉJANE - ROUGE		12 cl	2,50€
PAYS D'OC - I.G.P. - ST. CLAIR, SAUVIGNON - BLANC		25 cl	4,20€
GARD - I.G.P. - ROSÉ		46 cl	6,70€

LA PATATERIE

RESTAURANT



Partageons l'amour de la pomme de terre !

Embarquez pour cette carte gourmande !
Et laissez-vous surprendre par nos délicieuses recettes.
À La Pataterie, nous élaborons nos recettes après une sélection rigoureuse des produits.
Au menu, vous retrouverez nos plats emblématiques et les créations originales
et inspirations de notre représentant officiel, le chef Norbert Tarayre.

Provenance :

Plus de 70% de nos produits sont issus des filières agricoles françaises et nous privilégions les produits répondant aux cahiers des charges stricts des régions de production (A.O.P, I.G.P).

Qualité :

La Pataterie travaille avec des producteurs locaux, artisans et coopératives, connus pour leur savoir-faire et leur amour du produit.
Dans cet esprit, nous sélectionnons les meilleures variétés de pommes de terre, issues d'une culture raisonnée, et nous nous approvisionnons depuis plusieurs années exclusivement en viande de bœuf de race (Charolaise ou Limousine).

Engagement :

Engagée dans des partenariats durables, La Pataterie a signé des chartes d'approvisionnement avec ses producteurs pour promouvoir les produits français et défendre la juste rémunération des agriculteurs.

PLANCHES À PARTAGER



PANIER RUSTIQUE

Churros de pommes de terre, beignets d'oignons épicés, bouchées panées de Camembert, sauce La Pataterie. **6,90€**

CHARCUTERIE

Jambon cru, saucissons crayons, petit pâté recette La Pataterie et ses cornichons. **7,90€**

FOIE GRAS

Tranche de foie gras de canard entier, toasts grillés et confiture de figues. **7,90€**

Accompagnez votre foie gras avec un verre de Monbazillac + 4,20€.

MINI FONDUE CHURROS

Churros de pommes de terre, crème de brie de Meaux. **7,50€**

NOUVELLE RECETTE

DUO DE PLANCHES

2 planches de votre choix. **12,90€**

FRITES SAUCE CHEDDAR

3,50€

PATATA MALIN® 7J/7 MIDI ET SOIR

PLAT + DESSERT + BOISSON

16,95€



TARTIFLETTE TRADITION

PLATS

TARTIFLETTE TRADITION

OU POM' AU FOUR SAVOYARDE

OU PATATA BURGER®

CLASSIQUE SIMPLE BŒUF OU POULET

OU BOWL CHÈVRE CHAUD

DESSERTS

2 PROFITEROLES

OU CRÈME BRÛLÉE

OU ASSIETTE 3 MINI-DESSERTS

Île flottante La Pataterie, tymbale pommes caramel, chou spéculoos et sauce chocolat.

OU GLACE 3 BOULES

BOISSONS

BIÈRE PRESSION 1664 25 cl

OU VIN AU VERRE 12 cl (Luberon, Pays d'Oc ou Gard Rosé)

OU VITTEL 50 cl OU PERRIER FINES BULLES 50 cl

OU COCA-COLA 33 cl OU FUZE TEA 25 cl

OU TOURTEL TWIST Citron ou Framboise 27,5 cl

PATATE EXPRESS LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS.

PLAT SEUL **9,50€**

PLAT + DESSERT OU BOISSON **11,50€**

PLAT + DESSERT + BOISSON **13,50€**



LE FAMEUX STEAK FRITES SALADE

PLATS

PLAT DU JOUR

Consultez l'ardoise.

OU LE FAMEUX STEAK FRITES SALADE

RACE CHAROLAISE OU LIMOUSINE SELON ARRIVAGE 160 G

Frites, salade fraîche, sauce au choix.



NOUVEAUTÉ



OU ESCALOPE DE POULET MONTAGNARDE

Filet de poulet rôti, fromage à raclette, jambon cuit, crème, frites, sauce La Pataterie, salade fraîche.



DESSERTS

FROMAGE BLANC

OU GLACE 2 BOULES

OU 1 PROFITEROLE

OU CAFÉ PLUS

(2 mini-desserts du moment)

BOISSONS

BIÈRE PRESSION 1664 25 cl

OU VIN AU VERRE 12 cl (Luberon, Pays d'Oc ou Gard Rosé)

OU VITTEL 50 cl OU PERRIER FINES BULLES 50 cl

OU COCA-COLA 33 cl OU FUZE TEA 25 cl

OU TOURTEL TWIST Citron ou Framboise 27,5 cl

Classiques Pom's



POM' AU FOUR SAVOYARDE

POM' AU FOUR SAVOYARDE

11,95€

SERVIE AVEC SON CAQUELON DE FROMAGE À RACLETTE

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

POM' AU FOUR PÉRIGOURDINE

14,95€

Pomme de terre cuite au four, gésiers de volaille, tranches de magret de canard fumé, sauce aux cèpes, sauce fines herbes, salade fraîche.

POM' AU FOUR PÊCHEUR

15,95€

"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 FERMIERE

13,95€

Pomme de terre cuite au four, filet de poulet rôti, crème de brie de Meaux, échalotes confites, sauce fines herbes, salade fraîche.

Bowls Amandine



BOWL CHÈVRE CHAUD

BOWL CHÈVRE CHAUD

PETIT **6,50€** GRAND **11,95€**

Salade fraîche, Pom's Amandine, chèvre chaud au miel sur gaufre de pomme de terre, pomme fruit, sauce fines herbes, tomates cerises, noix, oignons rouges.

BOWL CÉSAR

PETIT **7,50€** GRAND **13,50€**

Salade fraîche, Pom's Amandine, filet de poulet croustillant, lardons, Grana Padano, sauce césar, tomates cerises, noix, oignons rouges.

Fondues et Gratins



FONDUE AMANDINE

FONDUE AMANDINE NOUVELLE RECETTE 17,50€

Pom's Amantine et son caquelon de crème de Reblochon, jambon cru, jambon cuit, saucisson sec, cornichons, sauce fines herbes, salade fraîche.

FONDUE CAMEMBERT 17,50€

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



PATATA POUTINE

PATATA POUTINE 12,95€

NOTRE VERSION DE LA RECETTE TYPIQUE QUÉBÉCOISE !
Effiloché de canard confit, échalotes confites, sauce barbecue, frites, fromage à raclette, sauce au cheddar, salade fraîche.

TARTIFLETTE TRADITION 12,95€

Pommes de terre, Reblochon de Savoie A.O.P., lardons, échalotes confites, crème, salade fraîche.

Patata Burgers®

ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ, SAUCE AU CHOIX ET SALADE FRAÎCHE.



PATATA BURGER® DU BERGER

PATATA BURGER® DU BERGER 13,95€ (SIMPLE) 18,95€ (DOUBLE)

Steak haché de boeuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, fromage à raclette, fromage de chèvre, miel, tranches de lard grillées, échalotes confites, tomate cerise.

PATATA BURGER® CLASSIQUE BŒUF 10,95€ (SIMPLE) 16,50€ (DOUBLE) 21,95€ (TRIPLE)

Steak haché de boeuf Charolais ou Limousin 125 g, rôtis, fromage à raclette, échalotes confites.

Si vous préférez votre Patata classique au poulet français pané 110 g : demandez au serveur !



BURGER REBLOCHON

BURGER REBLOCHON 14,95€

Pain brioché, steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, fromage à raclette, Reblochon de Savoie A.O.P. et crème de Reblochon, échalotes confites, tranches de lard grillées, sauce fines herbes.

BURGER VEGGIE NOUVELLE RECETTE 11,50€

Pain brioché, fromage à raclette, fromage de chèvre, miel, échalotes confites, röstis de pomme de terre, œuf au plat, sauce fines herbes.

Viandes de nos Régions

ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ, SAUCE AU CHOIX ET SALADE FRAÎCHE.

CUISSE DE CANARD CONFITE NOUVELLE RECETTE 12,95€

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest I.G.P., servie dans sa cocotte avec des pommes de terre rissolées.

ENTRECÔTE DE BŒUF NOUVELLE RECETTE 18,95€

RACE CHAROLAISE 280 G

PAVÉ DE BŒUF NOUVELLE RECETTE 13,95€

RACE LIMOUSINE OU RACE CHAROLAISE SELON ARRIVAGE 200 G

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pomme au four, frites, pommes de terre rissolées, gratin dauphinois, haricots verts, salade fraîche.

SAUCE AU CHOIX

CHAUDES : Poivre / Roquefort / Cèpes.
FROIDES : Barbecue / La Pataterie / Fines Herbes.

ENCORE PLUS GOURMAND

De la sauce cheddar pour vos frites. + 1,50€
Un caquelon de fromage à raclette, de camembert, de crème de brie de Meaux ou de crème de Reblochon. + 4,50€

FISH & CHIPS 10,50€

Aiguillettes de filets de colin d'Alaska façon fish & chips servies avec des frites, citron.

FONDUE À PARTAGER

LE SOIR UNIQUEMENT



FONDUE SAVOYARDE

FONDUE SAVOYARDE À VOLONTÉ*

PAR PERSONNE 19,50€

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

*À PARTIR DE 2 PERSONNES.

EN CE MOMENT

Coup de cœur de Norbert !



BURGER GAUFRE

BURGER GAUFRE NOUVELLE RECETTE 13,95€

Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, gaufres de pommes de terre, fromage à raclette, échalotes confites, sauce fines herbes, tranches de lard grillées, salade fraîche, accompagnement et sauce au choix.

BOWL GASCOGNE NOUVELLE RECETTE 17,95€

Salade fraîche, Pom's Amantine, Foie gras de canard entier, saumon fumé, citron, gaufre de pommes de terre, fruits de saison, sauce fines herbes, tomates cerises, noix, oignons rouges.

RECETTE ÉLABORÉE 100% VÉGÉTARIENNE.

Prix TTC, service compris, boisson non comprise.

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, A.M.C. : appellation Monbazillac contrôlée.

Une sensibilité aux allergènes ? Consultez notre document à l'entrée du restaurant.

Certains de nos produits sont décongelés (liste disponible en restaurant).