

# 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 |
|---|-------|-------|-------|
| <b>1664</b> Blonde                                    | 3,80€ | 4,70€ | 6,60€ |
| <b>Grimbergen</b> Blonde                              | 4,10€ | 5,10€ | 7,00€ |
| ou <b>Grimbergen</b> Du moment (selon disponibilité). | 4,30€ | 5,30€ | 7,20€ |
| <b>PICON 1664</b>                                     | 4,50€ | 5,50€ | 7,40€ |
| <b>PANACHÉ 1664</b>                                   | 3,80€ | 4,70€ | 6,60€ |



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



## APÉRITIFS

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

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

## SOFTS ET EAUX

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

Supplément sirop ou crème : 0,30 €

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>NECTARS ET JUS DE FRUITS</b> <b>Pampryl</b> | 25 cl | 3,60€ |
|--|-------|-------|

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| <b>fuzetea</b> THÉ VERT MANGUE | 25 cl | 3,70€ |
| <b>fuzetea</b> THÉ NOIR PÊCHE  | 25 cl | 3,70€ |

|                       |       |       |
|-----------------------|-------|-------|
| <b>SIROPS À L'EAU</b> | 20 cl | 2,10€ |
|-----------------------|-------|-------|

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

## COUPS DE CŒUR

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

## VINS au robinet

|  |  |       |       |
|--|--|-------|-------|
| <b>LUBERON - A.O.C. - MÉJANE - ROUGE</b>                 |  | 12 cl | 2,50€ |
| <b>PAYS D'OC - I.G.P. - ST. CLAIR, SAUVIGNON - BLANC</b> |  | 25 cl | 4,20€ |
| <b>GARD - I.G.P. - ROSÉ</b>                              |  | 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** SIMPLE 13,95€ DOUBLE 18,95€

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** SIMPLE 10,95€ DOUBLE 16,50€ TRIPLE 21,95€

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, rôsti 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** 18,95€

RACE CHAROLAISE 280 G

**PAVÉ DE BŒUF** 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€

## 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).