

ENTRÉES INDÉMODABLES



TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU CLASSIQUE
TOAST DE PAIN GRILLÉ

ENTRÉE "100GR" 24.-
PLAT "160GR" 38.-

RAVIOLES DE QUEUE DE BŒUF BRAISÉES -
SAUCE LIÉE AU FOIE GRAS, RÉDUCTION AU PORTO

ENTRÉE 24.-
PLAT 42.-

CUISSES DE GRENOUILLES POÊLÉES À L'AIL DOUX

ENTRÉE 28.-
PLAT 54.-

ENTRÉES DE SAISONS

TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU AUX CÈPES
PIGNONS DE PIN, TOAST DE PAIN GRILLÉ

ENTRÉE "100GR" 26.-
PLAT "160GR" 42.-

RILLETTE DE CRABE EN VOILE DE L'AIR À LA CARDAMOME
CÉLERI ET GRANNY SMITH

22.-

L'ARTICHAUT CONFIT, CHÈVRE ET POUTARGUE

24.-
"

ENTRÉES CHASSE

LE CROQUE-MONSIEUR DE LIÈVRE FAÇON ROYALE

25.-

LE PÂTÉ EN CROÛTE DE CERF, CHUTNEY

20.-



« CLASSIQUE OU MODERNE, IL N'Y A QU'UNE SEULE CUISINE... LA
BONNE. »

PAUL BOCUSE

LA CHASSE

PITHIVIERS DE FAISAN ET FOIE GRAS , SALADINE 38.-

PARMENTIER DE SANGLIER, JUS CORSÉ 36.-

A PARTAGER OU PAS

SELLE DE CHEVREUIL, GARNITURE CHASSE

60.- POUR 1 PERSONNE

120.- POUR 2 PERSONNES

INDÉMODABLES

FRICASSÉE DE HOMARD 48.-
AUX ÉPICES « THAÏ » ET LEMON GRASS

SOLE FAÇON MEUNIÈRE 55.-
CHAMPIGNONS DE PARIS ET ARTICHAUT, MOUSSELINE

FILET DE BŒUF GRATINÉ À LA MOELLE, (180G) 58.-
CÉLERI FUMÉ, ÉCHALOTES CONFITES, GIROLLES

PLATS DE SAISONS

GNOCCHI DE COURGE, BOULE DE BELP 38.-
NOISETTE PARMESAN ET TRUFFE D'AUTOMNE

“TARTELETTE AUX CÈPES, CROUSTILLANT RIS DE VEAU 42.-
TOPINAMBOURG, JUS CORSÉ

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 5.-

MENU CHASSE

125 CHF

TARTARE DE BŒUF AUX CÈPES

• •

PÂTÉ EN CROÛTE DE CERF

• •

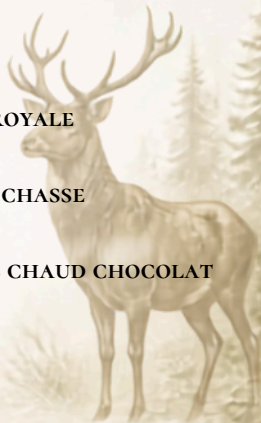
CROQUE-MONSIEUR AU LIÈVRE FAÇON ROYALE

• •

MÉDAILLON DE CHEVREUIL, GARNITURE CHASSE

• •

TARTELETTE AUX NOIX FAÇON MONT BLANC, COULIS CHAUD CHOCOLAT



FROMAGE ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS « LES FÉRUS »

CRUMBLE AUX POIRES ET CARAMEL, BEURRE SALÉ,
GLACE VANILLE

13.-

BABA AU RHUM « CLASSIQUE »,
CRÈME MONTÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

14.-

TARTE AUX NOIX ET CHÂTAIGNE FAÇON MONT
BLANC

14.-

MOUSSE AU CHOCOLAT, CARAMEL, FLEUR DE SEL

13.-

LA « PASSIONNÉE », CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
MERINGUES ET CHOCOLAT CHAUD « TOBLERONE »,
ÉCLATS DE NOISETTES ET CRÈME FOUETTÉE

14.-

1 PERS 15.-

2 PERS 25.-

CHOIX DE GLACES ET SORBETS (LA BOULE)

4-5

N'HÉSITEZ PAS À QUESTIONNER LE PERSONNEL SUR LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES

PRIX SERVICE ET TVA INCLUS



LE PATIO TRAITEUR

L'équipe du Patio imagine et réalise vos événements dans tout le canton de Genève.

Buffet, cocktail dînatoire ou repas assis, nous créons des expériences sur mesure pour 10 à 1'000 convives. De la recherche du lieu au choix du menu, jusqu'à la réalisation de votre événement, notre équipe vous accompagne avec attention et savoir-faire.

Chaque détail est pensé pour faire de votre événement un moment unique.



LE PATIO PRIVATE

RÉSERVEZ NOTRE SALON PRIVÉ
AVEC SON ESPACE REPAS

DE **2 À 11** PERSONNES

DÈS **CHF 50.-** DE L'HEURE
POUR UN MOMENT ENTRE AMIS

