



Porto Alegre Menu 32€

Entrées

Starters

Nems au porc, 3 unités

Salade, menthe et sauce sweet chili.
Pork spring rolls with salad, mint, and sweet chili sauce (3 units).

Salade à la vietnamienne

Nems au porc, choux, carottes, cacahouète, menthe, coriandre et sauce teriyaki.
Vietnamese salad- Fresh vegetables, pork spring rolls, peanut, cabbage, carrots, mint, coriander, and teriyaki sauce.

Crevettes panko, salade et sauce sweet chili.

Panko shrimp with salad and sweet chili sauce.

Camembert rôti au Sichuan

Miel et huile de truffe avec salade verte.
Sichuan-Style Roasted Camembert
Topped with honey and truffle oil, served with a fresh green salad.

Plats qui font voyager tes papilles

Main Courses

Magret de canard

Avec purée à l'all crémat, légumes et sauce à la goyave, banyuls et épices.
Duck Breast - Served with creamy garlic mashed potatoes, vegetables, and a red wine (Banyuls) / honey / spice sauce.

La criée du jour, poisson selon arrivage avec purée à l'all crémat, légumes et sauce vierge tropicale.

Catch of the day (subject to availability) Fresh fish of the day with creamy garlic mashed potatoes, vegetables, and tropical vinaigrette.

Nouilles chinoises sautées aux gambas, cacahuètes, coriandre et sauce aigre-douce.

Chinese noodles with shrimp, peanuts, coriander, and served with sweet-and-sour sauce.

Curry jaune au poulet ou végétarien avec lait de coco et légumes frais, accompagné de riz.

Yellow chicken or vegetarian curry with coconut milk and fresh vegetables, served with rice.

Dessert

Dessert

Brioche façon « pain perdu » caramel au beurre salée et glace turrón de Jijona.

French toast - Salted with Caramel, served with turrón de Jijona ice cream.

Crème renversée au caramel.

Caramel Custard.

Mousse au citron vert du Brésil.

Brazilian lime mousse.



Le Patio

Restaurant

Nous desserts maison

Our homemade desserts



Moelleux au chocolat 9.50€

Au poivre de Madagascar, avec glace à la vanille.
Chocolate fondant with Madagascar pepper and served with vanilla ice cream.

Mousse légère au citron vert du Brésil..... 8.50€

Brazilian lime mousse.

Brûlée au caramel 8.50€

Caramel au beurre salée & glace turrón de Jijona.
French toast - Salted with Caramel, served with turrón de Jijona ice cream.

Carpaccio d'ananas caramélisées..... 8.00€

Avec glace à la noix de coco.
Caramelized pineapple carpaccio served with coconut ice cream.

Crème renversée au caramel..... 8.90€

Caramel Custard.

Pavlova fraîche et fruitée 8.50€

Aux fruits frais, chantilly, meringue et coulis passion.
Fresh and Fruity Pavlova - with seasonal fruits, whipped cream, meringue, and passion fruit coulis.



Nous glaces artisanales

Our artisanal ice creams.

Chocolat du Pérou, fraise, turrón de Jijona, noix de coco, vanille bourbon, paris-brest, pistache, café, rhum raisin, licorne.
Flavors: Peruvian chocolate, strawberry, turrón de Jijona, coconut, bourbon vanilla, Paris-Brest, pistachio, coffee, rum raisin, unicorn.

Composez votre glace :

01 Boule..... 3.50€

(01 scoop)

02 Boules..... 5.50€

(02 scoops)

03 Boules..... 7.50€

(03 scoops)

Chantilly..... 1.50€

(Whipped cream)

Coulis (fraise, chocolat et caramel)..... 1.50€

Sauce (strawberry, chocolate and caramel)

FOOD & DRINKS





Entrées
Starters



Plats qui font voyager tes papilles
Main Courses



- Nems au porc**..... 9.90€
4 unités, accompagne de salade, menthe fraîche et sauce sweet chili.
Pork spring rolls; 4 units - served with fresh salad, and sweet chili sauce.
- Tour de tapas globe trotter**..... 19.90€
3 Croquettes brésiliennes au poulet, 3 nems au porc, 4 crevettes enrobées de panko + sauce sweet chili.
Globetrotter Tapas Platter - 3 Brazilian chicken croquettes, 3 pork spring rolls, 4 crispy panko shrimp, served with sweet chili sauce.
- Gua Bao fondant au canard confit**..... 9.50€
Concombre croquant et sauce teriyaki dans un pain moelleux.
Duck Confit with crunchy cucumber and bread served with teriyaki sauce.
- Croquettes brésiliennes au poulet**
Croustillantes et moelleuses à cœur, 5 unités..... 9.90€
Brazilian chicken croquettes - crispy and tender - 5 units.
- Tataki de bœuf aux parfums d'Asie**..... 14.00€
Bœuf mi-cuit, sauce aigre-douce fumée et oignons frits.
Asian-style beef tataki - Medium-cooked beef, smoky sweet and sour sauce, served with fried onions.

- Tataki de thon** 16.90€
Avec riz parfumé, sauce criolla tropical et sauce taré.
Tuna tataki - with fragrant rice, served with tropical criolla sauce, and taré sauce.
(Version XL : +5 € pour les vrais affamés)
(If you're really hungry, the XL version will cost you an extra 5 €)
- Carne de Onça**..... 16.90€
Tartare de bœuf à la brésilienne, servi sur brioche grillée, sauce moutarde-miel.
Brazilian-style Beef Tartare - beef served on toasted brioche with honey-mustard sauce.
(Version XL : +5 € pour les vrais affamés)
(If you're really hungry, the XL version will cost you an extra 5 €)

- Crevettes crousti-panko**..... 9.80€
Avec petite salade et sauce sweet-chili.
Crispy Panko shrimp served with salad, and sweet chili sauce.
- Camembert rôti twisté Sichuan**..... 12.50€
Miel et huile de truffe avec salade verte.
Sichuan-Style Roasted Camembert
Topped with honey and truffle oil, served with a fresh green salad.

- Magret de canard**..... 21.90€
Avec purée à l'all crémat, légumes et sauce à la goyave, banyuls et épices.
Duck Breast - Served with creamy garlic mashed potatoes, vegetables, and a red wine (Banyuls) / honey / spice sauce.
- La criée du jour** 21.90€
Poisson selon arrivage, accompagné de purée maison à l'all crémat, légumes & sauce vierge tropicale.
Catch of the day (subject to availability) Fresh fish of the day with creamy garlic mashed potatoes, vegetables, and tropical vinaigrette.
- Faux-filet « à la Paulista »**..... 23.90€
Purée à l'all crémat, légumes grillées et sauce chimichurri.
Paulist-style sirloin steak - served with creamy garlic mashed potatoes, grilled vegetables and chimichurri sauce.
- La Pinsa**..... 12.00€
Jambon, fromage, olives vertes & origan.
Latin Pinsa - Topped with ham, cheese, green olives, and oregano.
- Panier de tenders croustillants**..... 14.00€
Avec sauce brazil & frites maison.
With Brazil sauce & homemade fries.



- Au poulet** 16.80€
Avec légumes frais, accompagné de riz et sauce onctueuse au lait de coco.
Yellow chicken with coconut milk, and fresh vegetables, served with rice.
- Veggie**..... 14.90€
Même base exotique, version 100% légumes.
Vegetarian curry with fresh vegetables and coconut milk, served with rice.

- Au canard**..... 16.90€
Magret, cacahuètes, coriandre et sauce aigre-douce.
Stir-fried noodles with duck breast, peanuts, coriander and sweet and sour sauce.
- Aux crevettes** 17.90€
Même combo mais avec crevettes !
Stir-Fried Noodles with shrimp with tossed peanuts, coriander, and sweet-and-sour sauce.

Accompagnements
Accompaniments

- À choisir**..... 4.00€
Riz parfumé
Frite Maison
Purée à l'all crémat



MI CASA SU CASA



Burgers
Burgers



- Le « Chimi-burger »** 16.80€
Steak de boeuf 150g, sauce chimichurri, cheddar rouge, tomate, salade, mayo, pain brioché + frites maison.
"Chimi-burger" - 150g beef patty, red cheddar, signature burger sauce, brioche bun, served with homemade fries.
- Big Burger maison** 18.90€
Double steak, cheddar rouge, oignons, bacon, sauce Big burger, pain brioché + frites maison.
Homemade Big Burger - Double beef patty, bacon, red cheddar, onions, signature burger sauce, brioche bun, served with homemade fries.
- Cheeseburger classique mais efficace** 16.50€
Steak de boeuf 150g, cheddar rouge, sauce Big burger, pain brioché + frites maison.
Classic cheeseburger but effective
150g steak, red cheddar, Big Burger sauce, brioche bun +homemade fries.

Salade fraîches
et pleines de peps



- Salade du jardin**..... 9.80€
Classique et croquante : Salade, tomates, oignons rouges et crudités.
Garden salad - (Lettuce, tomatoes, red onions, and raw vegetables).
- Salade à la vietnamienne** 12.90€
Nems au porc, choux, carottes, cacahuète, menthe, coriandre et sauce teriyaki.
Vietnamese salad- Fresh vegetables, pork spring rolls, peanut, cabbage, carrots, mint, coriander, and teriyaki sauce.



<https://restaurant-lepatio.fr>
✉ reservation@restaurant-lepatio.fr
☎ 04 68 84 91 61



Menu Enfant
Children's Menu

- Formule Menu Enfant**..... 10.90€
Children's Menu

- Boisson - Sirop au choix**
Choice of syrup
Fraise, passion, coco, grenadine, menthe, citron, pêche, mûre.
Strawberry, passion fruit, coconut, grenadine, mint, lemon, peach, blackberry.

Plat
Main Courses

- Poulet tenders et frites maison.**
Crispy chicken tenders and homemade fries.
Ou
or
Steak haché grillé, salade et frites maison.
Grilled ground beef with salad and homemade fries.

Dessert
Dessert

- 1 boule de glace au choix.
1 scoop of ice cream of your choice.
Ou
or
Brownie au chocolat + 1€. chocolate brownie + €1.

Scannez-moi
Scan me

