

LOU PATIO

- Restaurant Bistronomique -

par le Chef Nathan Hele

Merci à notre équipe passionnée

Derrière chaque assiette, il y a des mains expertes, des sourires, et surtout une belle énergie collective. Notre équipe travaille main dans la main pour vous offrir une expérience gourmande et conviviale.

Behind every dish are skilled hands, warm smiles, and above all, a shared passion. Our team works together to offer you a delightful and welcoming culinary experience.

Ahmed, Alexandre, Ambroise, Benoît, Catherine, Charlotte, Chloé, Elisa, Fadila, Fanny, Jade, Joaquim, Léa, Lisa, Lise, Lucas, Lucile, Marie-Line, Marine, Martin, Matéo, Moez, Natacha, Natalia, Olivier, Oussama, Perrine, Pratik, Romain, Saber, Sandrine, Thibault, **Y**oussra.

LOU PATIO

- Restaurant Bistronomique -

Entrées / Starters

Huîtres (3 ou 6) / Concombre / Kiwi / Boeuf
Oysters (3 or 6) / Cucumber / Kiwi / Beef

13/24€

Oeuf de poule bio / Pleurotes / Chlorophylle / Fleurs
Organic hen's egg / Oyster mushrooms / Chlorophyll / Flowers

17€

Muge / Carottes / Tagètes / Raisins de mer
Mullet / Carrots / Marigolds / Sea grapes

24€

Asperges / Agrumes / Oseille / Noisettes
Asparagus / Citrus / Sorrel / Hazelnuts

28€

Poireaux brûlés / Caesar / Estragon / Parmesan
Burnt leeks / Caesar dressing / Tarragon / Parmesan

19€

Plats / Dishes

St-Jacques / Panais / Clémentine / Jus de poulet rôti
Scallops / Parsnip / Clementine / Roasted chicken gravy

42€

Gnocchis / Scamorza / Ail noir / Morilles / Ail des ours
Gnocchis / Scamorza cheese / Black garlic / Morel mushrooms / Wild garlic

36€

Agneau / Haddock / Citron confit / Petits pois / Estragon
Lamb / Haddock / Preserved lemon / Peas / Tarragon

39€

Desserts et fromages / Desserts and Cheese

Assiette de fromages de "La Cave aux Fromages"
Cheese platter from "La Cave aux Fromages"

16€

Soufflé chocolat guamaja 70% Valhrona
Guamaja 70% Valhrona chocolate soufflé

13€

Millefeuille / Vanille / Noix / Caramel
Millefeuille french pastry / Vanilla / Nuts / Caramel

14€

Baba / Fleurette / Fraise / Mélisse
Baba / Whipped cream / Strawberry / Lemon balm

14€



LOU PATIO

- Restaurant Bistronomique -

Nos pièces du jour / Our daily specials

Selon arrivage / Available based on market availability

POISSONS / FISHES

Sole grillée ou meunière (500g par personne)

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

Grilled or Meunière sole (500g per person) Smashed potatoes with fresh herbs

65€ /personne
/per person

Loup / Turbot / Saint Pierre grillés (environ 1,2 kg pour 2 personnes)

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

Grilled Sea Bass / Turbot / John Dory (approximately 1.2 kg for 2 people) Smashed potatoes with fresh herbs

125€ /2 personnes
/2 people

Sauces au choix : beurre blanc, sauce vierge, bar à huiles d'olives

Sauces of your choice : beurre blanc, sauce vierge, olive oil bar

VIANDES / MEATS

Plats pour 2 personnes / Dishes for 2 people

Côte de boeuf maturée française

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

French dry-aged rib-eye steak Smashed potatoes with fresh herbs

120€ /2 personnes
/2 people

Tomahawk de boeuf français

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

French beef Tomahawk steak Smashed potatoes with fresh herbs

135€ /2 personnes
/2 people

L-Bone de boeuf français

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

French L-Bone beef steak Smashed potatoes with fresh herbs

150€ /2 personnes
/2 people

Côte de cochon française

"Smashed potatoes" aux herbes fraîches

French pork chop Smashed potatoes with fresh herbs

95€ /2 personnes
/2 people

Sauces au choix : sauce barbecue maison, mayonnaise échalotes et herbes, moutarde à l'ancienne

Sauces of your choice : Homemade barbecue sauce, shallot and herb mayonnaise, Dijon mustard

Prix nets en euros - taxes et service inclus - carte des allergènes à disposition

Net rates & service included - allergen list available

LOU PATIO

- Restaurant Bistronomique -

Garnitures / Side dishes

Légumes de saison grillés / yaourt
carottes, poireaux, tomates, navets

Grilled seasonal vegetables / yogurt - Carrots, leeks, tomatoes, turnips

9€

Riz grillé / herbes fraîches

Grilled rice / fresh herbs

9€

Tian de légumes confit

Confit vegetables tian

9€

Merci à nos partenaires locaux

Parce que la qualité passe aussi par le choix des meilleurs produits, nous avons la chance de travailler avec des producteurs et artisans passionnés qui partagent nos valeurs et notre engagement pour une cuisine authentique.

Thank you to our local partners : because quality also comes from selecting the best products, we are fortunate to work with passionate producers and artisans who share our values and commitment to authentic cuisine.

Beaugrain, Benoît Chauvet, Binet, Côté Fish, Domaine Saint Vincent, La Cave aux Fromages, La Maison du bon Café, La Maison Gaillardet, La Roumanière, Le Jardin des Alpilles, Le Rucher d'Auriac, Les Indiennes de Nîmes, Lilamand, Maison Montalet, Moulin Castelas, Nishikidori, Painprenelle, Pressoirs de Provence, Reynaud, Tagète et Bergamote, Viennoiseries ID.