

LE PATIO DU VENDOME

le
Patio

DU VENDOME

— LE JEUDI —
Patio
DU VENDOME

SNACKING À PARTAGER
SNACKING TO SHARE

Foccacia aux herbes, serrano Casalba & Ossau-Iraty
Herbs Foccacia with ham and Ossau-Iraty cheese

18€

Bruschetta de tomates de couleur, olives de Kalamata
Bruschetta with colored tomatoes, Kalamata olives

10€

Tempura de Crevettes, sauce tartare « Maison »
Shrimp tempura, home-made tartare sauce

10€

**La belle Burrata di Buffala à l'huile d'olive
fruitée & amandes grillées**
*Burrata di Buffala seasoned
with olive oil & toasted almonds*

13€

ENTRÉES / STARTERS

- Burrata « Di Buffala », haricots verts croquants,..... 12€**
vinaigrette de framboise, amandes torréfiées
Burrata «Di Buffala», crunchy french beans, raspberry dressing, toasted almonds
- Tartare de Dorade, mangue, gingembre confit,..... 12€**
citron vert, herbes fraîches
Sea bream tartare, mango, candied ginger, lime, fresh herbs
- Écrasé d'avocat, écrevisses, sucrine,..... 12€**
échalotes confites au vinaigre balsamique
Avocado tartare, crayfish, lettuce, roasted shallots with balsamic vinegar
- Couteaux en persillade, tomates confites 14€**
Parsley knives, candied tomatoes
- Salade du Patio, pastèque, melon, tomates,..... 10€**
feta à l'huile d'olive citronnée et herbes fraîches
Patio salad, watermelon, melon, tomatoes, marinated feta with citrus olive oil, fresh herbs

PLATS / MAIN COURSES

- Tomates de couleurs, émulsion basilic, pain à l'ail, vinaigre de Xeres ... 16€**
Colored tomatoes, basil emulsion, garlic bread, Xeres vinegar
- Linguine, courgettes & poivrons confits, tomates cerise, pesto..... 18€**
Linguine, candied zucchini & peppers, cherry tomatoes, pesto ✓
- Poulpe grillé aux épices, polenta crémeuse,..... 24€**
sauce vierge, olives de Kalamata
Grilled octopus with spices, creamy polenta, virgin sauce, Kalamata olives
- Burger de boeuf, confit d'oignons rouges, cheddar, tomates,..... 22€**
pousses d'épinards, frites maison
Beef burger, red onion chutney, cheddar, tomatoes, spinach shoots, homemade fries

DESSERTS / DESSERTS

Ossau-Iraty, fruit rôti au miel d'acacia - 9€
Ossau-Iraty, roasted fruit with acacia honey

Soupe de fraises, crumble, émulsion basilic - 10€
Strawberry soup, crumble, basil emulsions

Glaces de chez « Une glace à Paris », tuile aux amandes - 9€
Ice creams from «Une glace à Paris», almond biscuit

Tarte au chocolat, crémeux pistache - 10€
Chocolate tart, pistachio cream

Prix nets / Net prices.

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. / Dishes «homemade» are prepared on site from raw materials.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur. / The allergens list of each dish is available upon request.