

Chers clients,
Anne, Olivier Plee et toute l'équipe du Patio sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent un bon appétit

Menu Gourmet à 44 €

Entrée, plat et dessert

Menu Plaisir à 47 €

Entrée, plat et fromages

Menu Dégustation en cinq services 64 €

(Du mercredi au dimanche midi)

Selon l'inspiration des deux chefs au gré des saisons.

(Servi pour l'ensemble de la table).



Ouvert tous les soirs

Ainsi que le dimanche midi et soir, fermeture le jeudi

www.leshautsdemontreuil

LOGIS Les Hauts de Montreuil 
lepatio_leshautsdemontreuil 

Entrées à 14€ à la carte

Asperges blanches roulées aux algues,
maquereau fumé par nos soins et son sabayon à l'orange

White asparagus rolled in seaweeds, smoked mackerel and its orange sabayon

Aspic de viande du nord comme un potjevleesch,
Crème aigre au raifort et son condiment oignons salicorne

Northern meat aspic like potjevleesch, horseradish sour cream with salicorne onion condiment



Œuf parfait en chapelure de pain brûlé, poireaux et pomme de terre.
Sauce vichyssoise à la tomme de brebis de Crequy

Perfect egg in toasted breadcrumbs, leeks and potatoes. Vichyssoise sauce with Crequy sheep's tomme.

Croustillant d'escargots en persillade, condiment à l'ail blanc et noir, coulis d'épinards .

Crispy snails in parsley, white and black garlic condiment, spinach coulis.

Mille-feuille de crabes aux échalotes et herbes fraîches mayonnaises à l'huile de poireaux,
piquillos en aigre doux

*crabs mille-feuille with shallots and fresh herbs, mayonnaise with leek oil,
sweet and sour piquillos.*

Tous nos prix s'entendent en € TTC

Plats à la carte à 27€

Merlu de petit bateau en nage de citronnelle,
endive braisée au lard fumé et asperge verte

Herring hake in lemon grass sauce, endive braised with smoked fatback and its green asparagus

Épaule d'agneau confite aux épices tajine, houmous de haricots blancs et ses légumes.
Jus réduit au citron confit.

*Confit lamb shoulder with tajine spices, white beans houmous and its vegetables.
Reduced confit lemon juice.*

Dos de cabillaud rôti, risotto façon paëlla aux moules et chorizo.
Bisque de crustacés au pimenton.

*Roasted codfish, risotto in the style of a paella with mussels and chorizo.
Crustacean bisque with pimenton.*

Travail autour de la carotte, pesto de roquette de la Madelaine et son popcorn sarrasin.
Working around carrots, Madelaine arugula pesto and its popcorn.

Suprême de volaille de licques farci aux champignons,
pannequet de cuisses et sa purée de maïs

Supreme poultry of licques stuffed with mushrooms, pannequet of legs and its corn puree

Chariot de fromages de nos régions et d'ailleurs à la carte Fromage à 14€

Cheeses trolley from our regions and elsewhere

Dessert à la carte à 12€

Opéra biscuit Joconde, crème café et sa barre chocolat Mexique 66%

Opera biscuit Joconde, coffee cream and its Mexique 66% chocolate bar

Meringue façon Pavlova exotique mangue-passion et son sorbet coco.

Meringue in the style of an exotic mango-passion Pavlova and its coconut sorbet

Chou praliné comme un Paris-Brest et son caramel au beurre demi-sel

Choux praline in the style of a Paris-Brest and its semi-salted butter caramel

Fromage frais de Montcavrel biscuit linzer au citron et framboises fraîches

Fresh Montcavrel cheese Linzer biscuit with lemon and fresh raspberries

NOS FOURNISSEURS LOCAUX :

Toutes nos viandes sont nées et élevées en France et EU

Nos poissons : Martin pêche ; Boulogne-sur-Mer [62]

Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]

Nos volailles : Licques Volailles [62]

Fromage de Brebis : Mr/Mme Hengelle [62]

Crémé épicerie Wolniak Campigneuil-les-petites (62)

Boulangier Au pétrin Mr Gremont ; Montreuil-sur-Mer [62]

Micro pousses Herbes sauvages : attention ça pousse ; Ponthoile [80]

Nos maraîchers : Mr Mille ; La Madelaine sous Montreuil [62]

Primeur : 4 Saisons ; Montreuil [62]

Nos œufs : Mr Macrez ; Montcavrel [62]

Nos fromages : La ferme du vert : Wierre-Effroy en côte d'opale (62)

Chèvrerie Le Maguette de Quend (80)

Poterie ISIS Montreuil sur mer (62)

AJCVINS Le Touquets (62)

Vinophilie Montreuil sur mer (62)

Cafés et Thés du Palais des thés et leurs mignardises :

Thés du Palais des thés : 5,50 €

Café Schirrer Gakenke : 4,40 €

Rwanda

100% Arabica Bourbon rouge

Amande, noisette, chocolat noir, citron vert

Fruits rouges

Café Schirrer choco : 4,10 €

Colombie - Cauca

100 % Arabica

Chocolat, amande, caramel

Café Schirrer into the wild : 5,20 €

Éthiopie – Café de forêt

100% Arabica - Heirloom

Fruité floral (citron vert)

Café Méo 70% arabica 30% robusta : 3.20 €

Café Schirrer Under pressure : 4.10 €

BLEND 40% cafés nature bio

40% cafes honey /lavé bio

20% cafés lave bio

DIGESTIF 4 cl

Bas-Armagnac Chateau de Lacquy - 3 ans d'Age 8,00 €

Bas-Armagnac Chateau de Lacquy - 7 ans d'Age 11,00 €

Bas-Armagnac Chateau de Lacquy - 17 ans d'Age 14,00 €

Liqueur D'armagnac à L'orange (De Coincy) 14,00 €

Calvados Dubreuil 8,00 €

Calvados Dubreuil 15 Ans 11,00 €

Calvados ROGER GROULT 3 ans 9.00 €

Calvados ROGER GROULT 8 ans 14.00 €

Cognac VS N°4 Rabaud-Sabourin 8,00 €

Cognac VSOP N°10 Rabaud-Sabourin 11,00 €

Cognac Reserve Spéciale N°20 Rabaud-Sabourin 14,00 €

Limoncello 7,00 € Cointreau 7,00 €

Vodka Bison Zubrowka 8,00 €

Framboise, Mirabelle, Poire Williams 7,00 €

Genièvre De Houle 7,00 €

Tequila Marbré 10 Ans 8,00 €

Eau De Vie De Vieille Prune (De Coincy) 14,00 €

Liqueur (4Cl)

Get 27 ou 31 6,00 €

Liqueur Amandine Amande 7,00 €

Chambord 7,00 €

Amaretto 7,50 €

Benedictine 8,00 €

Bailey's 6,00 €

Chartreuse 7,00 €

Liqueur De Mandarine 7,00 €

Kraken 7,00 €

Don Papa 8,00 €

Severin 8,00 €

Zacapa 8,00 €

Diplomatico 8,00 €

La Gauloise 7,00 €

APÉRITIFS

Américano maison	12 Cl	9,00 €
Campari	13 Cl	6,50 €
Ricard	14 Cl	5,00 €
Pastis Henri Bardouin	15 Cl	6,00 €
Suze	16 Cl	6,00 €
Martini Rouge ou Blanc	17 Cl	6,00 €
Muscat de Rivesaltes	18 Cl	8,00 €
Picon vin blanc	19 Cl	7,50 €
Porto Rouge Taylor's	20 Cl	6,50 €
Porto 10 ans Taylor's	21 Cl	8,00 €
Kir Aligoté (Cassis, mûre, pêche, framboise)	22 Cl	6,50 €
Kir Royale BOLAND (Cassis, mûre, pêche, framboise)	23 Cl	13,00 €
Perlé de Groseilles	24 Cl	25,00 €

COCKTAILS

Apérol ou Campari Spritz	24 Cl	9,00 €
Piña colada	25 Cl	9,50 €
Ti-punch (rhum, citron vert, sucre de canne)	4 Cl	6,50 €
Bloody Mary (vodka jus de tomates)	25 Cl	8,00 €
Margarita (tequila, triple sec, jus de citron vert)	10 Cl	9,00 €

COCKTAILS 9,50 € 10 CL

À la Fraîche : Gin citadelle, liqueur de sureau sauvage

Jus de citron, concombre pressé, menthe fraîche, cordial bio

L'Amerloque : Bourbon, Amaretto française, jus de citron vert, bitters, cordial de romarin.

Le Velours : vodka française, crème de mûre et cassis, jus de citron, cordial de verveine.

WHISKY

Knocando Scotch 12 ans	4 cl	9,00 €
Nikka Taketsumu	4 cl	9,50 €
Jack Daniel	4 cl	8,00 €
Aberlour 12 ans	4 cl	10,00 €
Barelegs Islay Single Malt Tourbé Fumé	4 cl	9,00 €
Tomatin 12 ans Bourbon	4 cl	10,00 €
Mitcher' s US 1 Bourbon 45,7 %	4 cl	12,00 €

GIN TONIC FEVER FREE 24 Cl

Gin Gordon		9,00 €
Gin Genrous bio Comaro coriandre		9,00 €
Gin Bombay		9,00 €
Gin Rosé Mirabeau		9,50 €
Gin Tanqueray		9,50 €
Gin l'audacieux fleur de sureau Picardie		9,50 €
Gin Mare méditerranée thym		10,00 €
Gin Orion		10,00 €

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Daniel Boland	37,5cl	35,00 €
	75cl	61,00 €
Champagne l'Esprit de Chapuy	75cl	68,00 €
Champagne Philipponat	75cl	78,00 €
	37,5cl	56,00 €
Perlé de groseille local	37,5cl	25,00 €

SODA

Supplément sirop 0,50 €

Coca-cola / zéro	33cl	5,00 €
Perrier	33cl	5,50 €
Orangina	25cl	5,50 €
Fuzz Tea	25cl	5,50 €
Limonade la Gosse	25cl	5,50 €
Rhubibulle locale	33cl	7,00 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Blanche Vézelay bio	4,4°	6,00 €
La Bon Secours	5,9°	7,00 €
Poule Mouillée BIO IPA	6,5°	6,50 €
La Chouffe	8°	7,00 €
Bracine Pays Flamand n°9	9°	7,00 €
Paix Dieu	10°	8,00 €
Cidre rosé Sassy		6,50 €

JUS DE FRUITS ALAIN MILIAT 33CL 6,50 €

Ananas	Pamplemousse
Cassis noir	Abricot
Fraise	Pomme
Framboise	Raisin rouge
Nectar de poire Williams	Tomate
Nectar myrtille sauvage	