





*Toute l'équipe du Patio
vous souhaite la bienvenue*



Nos entrées

Trilogie de chèvre et salade croquante

7500 fca

Mon Crocat - Crevette

7000 fca

Retour de pêche en tartare au gingembre, sésame et

manque

8000 fca

Carpaccio de zébu du Chef

8000 fca

Salade César croustillante du Patio

8500 fca



*Calebasse de calamars au citron vert-persillade tandem
croquant et glacé de cœur de palmier*

8500 fca

Saumon gravlax aux fruits rouges

10000 fca

*Foie gras cru de canard poele, confiture de tomates
gingembre vanille et piment rouge*

12000 fca



Nos Plats « Mer »

Mix-mer grillé

12000 fca

Poisson du pêcheur entier mariné-rôti

9500 fca

Mon bouillon Togolais

10000 fca

Paré de mérou rôti sur peau, crème de chou-fleur, fritos

de patate douce

10500 fca

*Calamars sautés dans une noix de coco chaude,
tagliatelles papaye-cristophine et émulsion d'ail*

10000 fca



*Gambas en croute de gari sur son chutney de mangue-
ananas, guacamole et sa sauce cacahuète*

15500 fcf

Tagliatelles de saumon

14000 fcf

*Paré de saumon frais et sa salade énergisante de
quinoa*

14000 fcf



Nos plats « terre »

Braséro de zébu ou poulet, garniture au choix

7500 fca

Filet de zébu rôti, beurre moussoux, embeurrée de patate

douce aux olives noires et croustillant aux herbes

aromatiques

10000 fca

Côte de bœuf locale

11000 fca

Variation autour de l'agneau et céréales du terroir

*Côtelette d'agneau rôti, Selle d'agneau désossé roulée farcie à la tapenade,
tomate farcie à l'épaule d'agneau confite aux fruits secs*

12500 fca



*Magret de canard mariné 72h à la citronnelle, cœur
de palmier braisé au soja et sa glace au cacao de
Kpalimé*
15500 fca

Le Jarret de porc confit du Patio
12000 fca

Mix-terre grillé
12000fca



Nos Pizzas

Margarita

Fromage

4500 fcf

Nicoise

Pissaladière, Olive noire à la grecque, Anchois

4500 fcf

Ste Hélène

Jambon, Fromage

5000 fcf

Reine

Jambon, Champignon, Fromage

5500 fcf

Lorraine

Crème fraîche, Jambon blanc, Poitrine fumée, Champignon, Noix de muscade, Fromage

6000 fcf

Le Patio - Maison d'Hôtes et Restaurants



Margot

Merguez, Chèvre, Basilic, Tomate fraîche, Ail, Fromage

6000 fcf

El Patio

Jambon, Champignons, Saucisse Chipolatas, Merguez, Fromage

6000 fcf

Togolaise

Aloco, Tomate fraîche, Poivron, Oignon, Crevette, Piment, Fromage

6500 fcf

Gwéla

Chorizo, Jambon, Tomate fraîche, Œuf, Fromage

7000 fcf

Fruits de mer

Moule, Calamar, Poisson, Crevette, Oignon, Persillade, Fromage

7500 fcf



4 Fromages

Chèvre, Roquefort, Emmental, Mozza di Buffala

8000 fca

4 Saisons

Artichaut, Champignon, Oignon, Tomate fraîche, Poivron, Jambon, Saucisse,
Courgette, Poitrine fumée

9500 fca

Savojarde

Pomme de terre, Crème fraîche, Jambon blanc, Poitrine fumée,
Oignon, Ail, Raclette, Fromage

9500 fca

L'Américaine

Belle croûte de pâte, Pomme de terre, Tomate fraîche, Chorizo, Lardons,
Oignons, Poivrons, Fromage et croûte farcie au fromage

10500 fca



La Perso

Base tomate ou crème « Faites votre Pizza suivant la liste d'ingrédients :
4000FCFA la base + Fromage + 1000FCFA par ingrédient »

Fromages : Emmental, Mozza, Chèvre, Roquefort, Raclette, Parmesan.

Légumes : Pissaladière, Tomate fraîche, Courgette, Aubergine, Poireau,
Artichaut, Champignon, Oignon, Ail, Pomme de terre, Aloco, Carotte, Avocat,
Cœur de palmier, Piment frais (Rouge ou Vert), Papaye, Mangue, Ananas, Poivron
vert, Gingembre, Échalote.

Viandes : Jambon blanc, Chorizo, Merguez, Chipolata, Rosette, Saucisse de
Morteau, Poulet, Lardon fumé.

Produits de mer : Thon, Mérou, Crevette, Moule, Calamar, Anchois salées,
Anchois marinées au vinaigre et ail, Espadon, Dorade ou Bar, Maquereau.

Condiments : Moutarde, Sauce tomate, Crème fraîche, Pissaladière, Tapenade,
Sauce barbecue.



Brasserie Gourmande

Crispy fish burger

Pain burger maison, filet de lotte en croustilles, salade verte, tomate, oignon cru et grillé, cornichon aigre-doux, gouda au cumin, sauce tartare, caramel balsamique

Normal : 7500 fca

XXL : 15500 fca

Cheeseburger

Pain burger maison, salade verte, tomate, cornichon aigre-doux, oignon cru, confit d'oignon, emmental cru et fondu, mayonnaise maison, ketchup, sauce barbecue maison, caramel balsamique

Normal : 7500 fca

XXL : 15500 fca

Crispy Chicken bacon burger

Pain Burger maison, salade verte, oignon cru et confit, cornichon aigre-doux, poitrine fumée grillée, emmental cru, ketchup, sauce tartare

Normal : 7500 fca

XXL : 15500 fca



Club sandwich crispy chicken

Pain de mie toasté, concombre, tomate, oignon, cornichon aigre-doux, salade verte, emmental, poitrine fumée grillée, œuf au plat, blanc de volaille croustillés, sauce tartare

9500 fcf

Club sandwich au saumon fumé

Pain de mie toasté, concombre, tomate, oignon, cornichon aigre-doux, gouda au cumin, salade verte, sauce tartare

10000 fcf

Long raclette burger au poivre (900gramme)

Pain burger long maison au parmesan, bœuf haché grillé, salade verte, oignon confit grillé, raclette fondue, ketchup, sauce poivre et tomate

10500 fcf

Spaghetti bolognaise

10500 fcf

Tagliatelle aux fruits de mer façon carbonara

10500 fcf



Coupes du Patio

Le banana split rôti

Glace chocolat, glace vanille, sorbet fraise, banane rôtie, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées

5000 fcf

La dame Togolaise

Glace chocolat, sauce chocolat tiède, noix de coco séchée, amande grillée et chantilly

5000 fcf

Le colonel du Patio

Sorbet passion, vodka à l'herbe de bison et estragon

6000 fcf

La coupe du chef

Glace vanille, glace chocolat, sauce caramel fleur de sel, éclat de nougatine, sauce chocolat, chouchoux d'arachide et chantilly

7500 fcf



Desserts

Les fruits de Marie-jolie

5000 fca

*Crème brûlée au carambar et sa crème glacée à la
fraise*

5500 fca

*Mi-cuit au chocolat 64% aux fèves de cacao de
Kpalimé, crème glacée vanille, éclats de chocolat et
son émulsion au chocolat blanc*

6500 fca

*Le nougat d'Ekwe, sorbet passion et twister de
nougatine*

7000 fca

*Tarte au citron meringuée déstructurée, sorbet citron
et fraîcheur de basilique*

7000 fca

Le Patio - Maison d'Hôtes et Restaurants



*Douceur de fromage blanc au spéculos fleur de sel,
glacée au chocolat noir, coulis d'oranges et sorbet*

citrons jaunes

7000 fcf

Le Bounty du Patio et son fondant au toblerone

noir

9000 fcf

Le Café gourmand du Chef

11000 fcf



LES DELICES DU TERROIR





Poulet grillé façon Patio

Ablo ou Akpan

9500 fca

Déku

Sauce graine à la viande de bœuf accompagnée de foutou banane ou fofou d'igname.

10000 fca

Le plat du connaisseur : Nyifoti

Pied, queue et viande de bœuf à la sauce tomate

11000 fca

De l'agneau à la sauce arachide,

Pâte de sorgho ou riz

9500 fca

Le poisson grillé du Patio avec koliko

9500 fca

Du Pinon au jarret de porc

12000 fca