

Restaurant Éphémère



LE PATIO

By Bouteilles à la mer

*Vinothèque - Bar à vin
Tapas - Restaurant*

Dans le Patio de l'Hôtel de Paris
2 rue Frédéric Mistral
34200 Sète

www.bouteillesalamer.fr

Nous vous accueillons

Du Mardi au Samedi

De fin avril à fin septembre



12H00 - 14H30

19H15 - 22H00



06 78 54 39 57



Lepatiobybouteillesalamer



Lepatiobybouteillesalamer



contact@bouteillesalamer.fr

Au cœur du magnifique **Patio de l'Hôtel de Paris**, vous pourrez déguster à ciel ouvert la cuisine inventive, colorée et conviviale proposée par l'équipe de **Bouteilles à la mer**, qui installe sa deuxième adresse ici, après celle de sa merveilleuse Cave à manger, **place Deille à Sète.**



Nos Partenaires

Michaël Poulp'or II

Pouffre de roc de Frontignan

Julie Ligne mer

Thon rouge de Méditerranée de Ligne

Hersog

Boulangerie Sétoise

Fred

et ses poules heureuses

Julien Jamma

Huîtres de Bouzigues

Michaël Héritier

Fromagerie Coste en Auvergne

Maison Poli à Sète

Produits Italiens

Bousquet et MAG

Nos viandes de provenance française

TAPAS & ENTRÉES

	TAPAS	ENTRÉES
Ceviche de thon rouge de Méditerranée	8€	14€
Gnocchi au jambon blanc truffé	6€	11€
Tentacule de poulpe de Roc aux sucres de crustacés	8€	14€
Vitello tonato à l'huître de Bouzigues	7€	13€
Œuf BIO parfait de saison	6€	11€
Pomme de terre rôties à la graisse de canard	6€	
Pastèque rôtie, chèvre frais au basilic	7€	13€

PLATS

Smash Burger (Boeuf, poitrine fumée, saint-nectaire, oignon)	21€
Les Pâtes du chef	17€
Notre Salade César	17€
Filet de daurade, citron confit, pressé de courgettes à la menthe	19€

SIGNATURES

Ventrèche de thon rouge grillé, sauce vierge (Environ 500gr)	49€
Côte de Boeuf de race Aubrac, beurre de Chimichurri (Prix pour 100g)	6,5€

À PARTAGER

PLANCHE de la mer (Jambons de lotte et thon rouge, rillettes de poisson)	19€
PLANCHE de la terre (Charcuterie Italienne)	19€
PLANCHE écaillé (Couteaux gratinés au saté et huîtres froides à l'asiatique)	19€
PLANCHE de fromage (Fromages affinés d'Auvergne)	19€

DESSERTS

Pannacotta à la lavande et coulis de fruits de saison	8€
Moelleux au chocolat sans gluten	8€
Verrine de fruits au sirop, Granola	8€
Glaces (Prix par boule)	3,5€