



Le Patio Opéra est reconnu Restaurant de Qualité depuis 2014 par le Collège Culinaire de France.

IL MANIFESTO

Chers amis du Patio,

La carte des mets que nous vous proposons est élaborée exclusivement à partir de produits d'exception, afin de vous satisfaire.

Toutes nos préparations sont réalisées sur place par notre équipe de cuisine, exclusivement à partir de produits bruts livrés chaque jour.

Toute l'équipe du Patio Opéra vous souhaite de passer un excellent moment en sa compagnie et se tient à votre entière disposition.

Matteo Renzi, Chef de cuisine & **Valérie Saas-Lovichi** Propriétaire

NOS PRODUCTEURS

Les poissons sauvages, proviennent de la pêche de petits bateaux, selon arrivage de la marée et sont livrés entiers. Pas de congélation, découpe sur place par notre Brigade.
Notre mareyeur : Marie-Luxe Mareyeur Breton.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Eric Roy (Le Jardin des Roys), Bruno Cayron (Le Cayre de Valjancelle), Maison Bellorr, Maison Biovor.

Toutes nos viandes sont d'origine France (Maison Axuria, Ah la Vache !) et proviennent d'éleveurs respectueux du bien-être des animaux.

Les charcuteries italiennes sont sélectionnées par la Maison Raffinati et sont 100% de confection artisanale.

Les pâtes fraîches, la focaccia et le pain sont faits maison à partir de farines sélectionnées (Farine bio du Moulin de Brasseuil, farine *Senatore Cappelli* du Moulin Maggio).

Nos glaces sont produites par Philippe Faur, artisan glacier en Ariège.



CARTE DE SAISON

Service de 12h00 à 14h45 et de 19h30 à 23h00,
disponible également sur notre site www.lepatio-opera.com

ANTIPASTI

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties,
crème de choux-fleurs caramélisés
& tuiles à l'encre de seiche

16

Terrine de lapin maison, purée de cresson
& nos pickles de légumes de saison

15

Sablé à la poudre de passata, ricotta de Bufala
& carottes rôties parfumées au thym

12

Notre burrata bio de la maison Ottanta,
suprêmes d'orange de Sicile & chips de chou kale

17

PASTA

Nos pâtes sont réalisées par notre brigade,
à partir de farines du Moulin de Brasseuil,
bio et non raffinées

Orecchiette au cime di rapa & aux anchois de Cetara

23

Paccheri au ragù de sanglier braisé

25

Sedanini à la crème de potimarron rôti au four
& fondue de gorgonzola

22

PLATS

Poissons et coquillages du jour, de petits bateaux ou
de ligne. [Consultez notre belle ardoise](#) avec
le retour de la pêche de la nuit

Magret et cuisse de colvert sauvage à la plancha,
jus de volaille maison, céleri rave rôti
& champignons de saison

29

Bel assortiment de légumes de saison à la plancha
(végétarien & bio)

25

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine de la Maison
Axuria & jus maison, vraies frites

36

À PARTAGER

Une attente de 20' est à prévoir pour la
sélection à partager. Garnitures de votre choix

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine

Maturée 21 jours, environ 1.2 kg
pour 2/3 personnes
95€

Vraies frites en 3 cuissons

Champignons sautés

Brocolis sautés à l'ail et au piment doux
Contorno supplémentaire : 5 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15

Mousse de châtaignes, morceaux de poires,
glace au lait de chèvre de la Maison Philippe Faur
& sauce chocolat 70 %
10

Mille feuille à la crème de noisette
& au nocciolata de Donna Francesca
10

Tiramisù du Patio
10

Glaces et sorbets naturels de chez
Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, noisettes du Piémont,
chocolat noir, vanille bourbon de Madagascar
citron, griotte, figue, abricot