



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 Chantemerle, farine *Senatore Cappelli* du Moulin Maggio).

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

# CARTE DE LA SEMAINE

## DU 10 SEPTEMBRE

### ANTIPASTI

Parmigiana d'aubergine à la napolitaine  
17

Carpaccio de tomates anciennes de chez  
Bruno Cayron, thon Ortiz,  
Olives taggiasche & oignons rouges  
19

Sardines farcies à la ricotta rôties au four &  
ses poivrons rouges croustillants  
17

Notre burrata bio de la maison Ottanta,  
figues du Var & jambon de Parme AOP  
24 mois  
18

### PASTA

Nos pâtes sont réalisées par notre brigade,  
à partir de farines du Moulin de Chantemerle,  
bio et non raffinées ou pâtes sèches bio  
**Toutes nos recettes peuvent être préparées sur  
demande, à partir de pâtes sans gluten**

Casarecce aux cèpes poêlés de la  
Maison Bellorr  
26

Paccheri à la queue de lotte  
& tomates cerises  
26

Sedanini au ragoût de bœuf de  
blonde d'Aquitaine  
24

### 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

Bel assortiment de légumes de saison à la  
plancha (végétarien & bio)  
25

Pluma de cochon fermier de la Maison  
Montalet & aubergines laquées au vinaigre  
de cidre Le Paulmier  
28

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  
Salade verte  
Champignons sautés  
Contorno supplémentaire : 5 €

### DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison  
15

Crème fior di latte & fruits des bois  
10

Torta Caprese  
9

Tiramisù du Patio  
10

**Glaces et sorbets naturels de chez  
Philippe FAUR**

3 boules au choix 12

Café pur arabica, caramel au sel de Guérande,  
chocolat noir, vanille bourbon de Madagascar

citron, fraise, figue, abricots

**Pour varier les plaisirs et rester au plus près  
des arrivages de nos amis producteurs, notre  
carte change toutes les semaines.**

**Restez informés en nous confiant votre  
adresse mail.**

**Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de  
l'agriculture raisonnée, nos viandes sont issues  
d'élevages respectueux du bien-être animal et  
nos poissons proviennent exclusivement d'une  
pêche durable et de petits bateaux.**