



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.

Andrea Assogna, 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.
Nos mareyeurs : Tom Saveur, Ostrenn.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Bruno et Isé 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 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

Saint-Jacques rouges de Brest poêlées
au beurre AOP, purée de topinambour
& guanciale IGP Bedogni de Parme
28 €

Mini poireaux rôtis, crème de patates douces
& cresson de fontaine de Serge Barberon
16 €

Foie gras poêlé, poire conférence bio confite,
châtaignes de Betizac
& succulente brioche maison
31 €

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles &
crème de courge du Cayre de Valjancelle
21 €

PASTA & RISOTTO

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

Risotto au beurre maitre d'hôtel d'anchois de Cetara,
caviar osciètre de la Maison Bellorr
& gel de citron d'Amalfi
42 €

Spaghetti maison au stracotto de pigeon de Racan
& son délicieux jus du Chef
35 €

Orecchietta à la crème de potimarron de notre
maraîcher Bruno Cayron & guanciale amatriciano IGP
25 €

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 de canard, rosé à cœur, jus du Chef
& petits légumes de saison caramélisés
36 €

Bel assortiment de légumes de saison à la plancha
(végétarien & bio)
27 €

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine de la Maison
Axuria & jus maison, vraies frites
40 €

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
110 €

Vraies frites en 3 cuissons
Blettes couleurs poêlées
Champignons sautés
Contorno supplémentaire : 6 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15 €

Le café / thé gourmand
& les mignardises de Philippe Urraca (MOF)
16€

Choux maison en profiterole, glace vanille
& sauce chocolat
13€

Riz au lait de la Nonna Annamaria,
& coulis de coings
14 €

Tiramisù du Patio
12 €

Glaces et sorbets naturels de chez
Philippe FAUR

3 boules au choix 12€

Café pur arabica, chocolat noir,
Caramel à la fleur de sel, vanille parisienne

Pêche blanche, citron, fraise