



IL MANIFESTO DU PATIO

Chers amis du Patio,

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

Le soir, notre aperitivo pourra accompagner un verre ou bien un dîner léger.

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

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.

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), Sylvain Erhardt (Domaine de Roques-Hautes).

Notre chef vous propose de belles pièces entières à partager pour une belle convivialité de la table (Gigot d'agneau de lait des Pyrénées, côte de bœuf d'Aquitaine) et vous invite à choisir vos garnitures préférées.

Toutes nos viandes sont d'origine France et des Pyrénées (Maison Axuria), et proviennent d'éleveurs respectueux du bien être des animaux.

Les charcuteries sont 100% artisanales et bio, réalisées à partir de cochons de race nustrale pour le jambon et la charcuterie Corse AOP (Stéphane Paquet, coopérative A Taravesa à Guitera) et de cochons noirs des Abruzze pour le jambon Culaccia affiné par Raffinati et produit par Fattoria del Tratturo

Les pâtes fraîches, la focaccia et le pain sont faits maison à partir de farines sélectionnées (Farine bio de Chantemerle).

Bonne dégustation.

Matteo Renzi
Chef de cuisine du Patio

Valérie Saas-Lovich
Propriétaire du Patio

ANTIPASTI À PARTAGER

Jambon Culaccia artisanal élaboré à partir de cochons noirs des Abruzzes, affiné par Raffinati, produit par Fattorie del Tratturo

27

Authentique jambon & charcuterie Corse AOP du Haut Taravo, élaborés à partir de cochons de race Nustrale (Stéphane Paquet, A Taravesa)

28

ANTIPASTI

Belles asperges de Provence de Sylvain Erhardt, œuf parfait et sauce hollandaise

18

Ou, juste avec un filet d'huile d'olive de Sicile

17

Vitello Tonnato, scarola & capperi di Pantelleria

17

Salade d'endives, sucrine, pamplemousse & parmesan AOP de 24 mois

14

Notre burrata des Pouilles, crème de poireaux & salade de mâche

19

Salade de betteraves de Berrurier, chèvre de Sainte-Maure, ciboulette & vinaigre balsamique

16

PASTA & RISOTTO

Nos pâtes, à l'exception des linguines, sont réalisées par notre brigade à partir de farine bio de Chantemerle

Gramigna della nonna Annamaria alla genovese

24

Linguine au pesto de pistaches de Sicile, ail, menthe, tomates séchées & pancetta

25

Caserecce aux morilles de la maison Bellor

28

Sedanini à la crème de poireaux & pomme de terre Bayard à la marjolaine (vegan)

23

Risotto aux asperges de Sylvain Erhardt & pourtargue de la Maison Memmi

26

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

Râble de lapin du Poitou farci aux morilles & carottes de printemps d'Eric Roy

35

Filet de bœuf de la Maison Axuria, vraies frites

36

À PARTAGER

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

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées de la maison Axuria braisé au four pour 2 personnes
39 € / personne

Côte de bœuf d'Aquitaine

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

Vraies frites

Légumes racines poêlés

Broccoli sautés ail & piment

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi)

Antipasto della casa
& la pâte du jour

Glace

25

DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison

12

Ganache au citron, gelée au miel
& glace verveine de Philippe Faur

12

Tiramisù du Patio

10

Panna cotta aux fraises Gariguettes et son coulis, menthe fraîche & crumble d'avoine

12

Café gourmand

12

Glaces et sorbets naturels de chez Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, caramel au sel de Guérande, chocolat noir, marron, noisette du Piémont, rose du Liban, pistache de Sicile, vanille bourbon de Madagascar, rhum raisin

Citron jaune, cassis, kiwi, mangue, myrtille, pomme, pamplemousse

Assortiment de fromages bio corses et italiens
& moutarde de poire maison

15

Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée