



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 SAISON

Service de 12h00 à 14h45 et de 19h30 à 23h00  
Disponible également sur notre site [www.lepatio-opera.com](http://www.lepatio-opera.com)

## ANTIPASTI

Authentique gazpacho de tomates de chez  
Bruno Cayron & quelques griottes

14

Poulpe frais à la plancha, haricots coco de Paimpol  
& condiments au piment

17

Ceviche de filet de bœuf au couteau de la maison  
Axuria, oignons rouges corse & huile d'olive  
de ciboulette

16

Notre burrata bio de la maison Ottanta, & sublimes  
tomates de pleine terre bio de notre maraîcher

17

## PASTA

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

Sedanini à la crème de poivrons rouges rôtis  
& supions à l'encre de sèche

25

Casarecce à la Sicilienne « Alla Norma », tomates,  
aubergines & ricotta salata

23

Orecchiette au ragù de bœuf léger  
de la maison Axuria

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

Echine de cochon rôtie de la maison Montallet,  
pommes de terres grenaille & sucrose déglacée au  
vinaigre de pomme de la maison Paulmier

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

Sucrose, ciboulette & citron  
Contorno supplémentaire : 5 €

## DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison  
15

Semifreddo aux amandes caramélisées, coulis de  
cerise & tuiles de meringueau Matcha  
10

Pêche juste rôtie au romarin, ricotta de bufflonne  
aromatisée au miel & à la vanille de Madagascar  
10

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, griotte, figue, abricot