



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](http://www.lepatio-opera.com)

## ANTIPASTI

- Salade de tomates de chez Isé et Bruno Cayron,  
filets de thon Ortiz, olives Taggiasche  
& oignons de Roscoff  
15
- Quenelles de gambas sauvages &  
bisque maison  
16
- Œuf parfait, espuma de maïs frais  
& pieds de mouton en persillade  
14
- Notre burrata bio de la maison Ottanta,  
jambon de Parme AOP & figues fraîches  
17

## PASTA

- Nos pâtes sont réalisées par notre brigade,  
à partir de farines du Moulin de Brasseuil,  
bio et non raffinées ou pâtes sèches bio
- Sedanini alla Nerano, Provolone del Monaco AOP  
de la Côte Amalfitaine  
24
- Casarecce au ragù de cochon de la Maison Montalet,  
butternut & sauge  
25
- Radiatori au baccalà, olives Taggiasche  
& tomates cerises  
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
- Pigeon de Racan de Touraine, délicatement rôti,  
jus maison, mini betteraves, mûres & tuile d'orge  
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  
Potimarron rôti  
Contorno supplémentaire : 5 €

## DESSERTS & FROMAGES

- Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison  
15
- Ganache au chocolat d'Equateur 76%,  
tuile croquante et éponge cacao  
10
- Fior di latte, compotée de mirabelle  
et crumble au chocolat blanc  
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