



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.
Notre mareyeur : Marie-Luxe Mareyeur Breton.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Bruno Cayron (Le Cayre de Valjancelle), Eric Roy (Le Jardin des Roys), 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

ANTIPASTI

Gaspacho de tomates anciennes de pleine terre de
notre maraîcher Bruno Cayron

16 €

Thon rouge de méditerranée, lait d'amandes maison,
cerises bigarreau, basilic citron & anis

18€

Caviar d'aubergines, sablé de tomates & olives,
ricotta & pignons de pin

15 €

Notre burrata bio de la maison Ottanta,
Pappa al pomodoro, olives séchées et roquette

17 €

PASTA

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

Spaghetti maison au caviar Beluga,
beurre d'anchois de Cetara, gel de citron d'Amalfi

31 €

Gramigna à la crème de courgette &
fleurs de courgettes frites

24 €

Sedanini au Ragù de canard du Périgord,
fenouil mariné au miel et au vinaigre de cidre de la
Maison Paulmier

28 €

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

Poulpe frais de Brest, crème de houmous maison,
sauce chimichurri & poudre de laurier

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

Épinards poêlés

Champignons de Paris

Contorno supplémentaire : 5 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15 €

Gros choux maison en profiterole, glace vanille
& tartare de fraise mariguette
13€

Pannacotta, cerises Bigarreau & crumble
11 €

Tiramisù du Patio
10 €

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

Orange sanguine, citron, poire