



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 DU 8 AU 21 OCTOBRE

ANTIPASTI

Potimarron rôti de chez Bruno Cayron en vinaigrette & cardamome
16

Œuf parfait, pleurotes & girolles en persillade, jambon croustillant
17

La Pissaladière du chef aux anchois marinés
15

Notre burrata bio de la maison Ottanta, capocollo de chez Raffinati & oignon au vinaigre balsamique
18

PASTA

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

Toutes nos recettes peuvent être préparées sur demande, à partir de pâtes sans gluten

Mafalde à la truffe noire *uncinatum* de Bourgogne, Maison Bellorr
29

Sedanini au ragoût de bœuf Blonde d'Aquitaine de la Maison Axuria, râpée de parmesan AOP
25

Conchiglioni farcis au tourteau frais & tobiko
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

Filet de veau de la maison Axuria, carottes rôties aux graines de coriandre
31

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
Salade verte
Champignons sautés
Contorno supplémentaire : 5 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens & moutarde de fruits maison
15

Crème fior di latte & poires à la vanille de Papouasie Nouvelle-Guinée
10

Meringue gourmande à la crème de marrons, chantilly & copeaux de cacao
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, orange sanguine, figue, poire william

Pour varier les plaisirs et rester au plus près des arrivages de nos amis producteurs, notre carte change toutes les semaines.

Restez informés en nous confiant votre adresse mail.

Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée, nos viandes sont issues d'élevages respectueux du bien-être animal et nos poissons proviennent exclusivement d'une pêche durable et de petits bateaux.