



LE PATIO « À LA MAISON » !

À commander directement sur notre site www.lepatio-opera.com,

En livraison dans Paris ou en click & collect.

Notre carte est courte, nous la changeons très régulièrement en fonction de la saison mais aussi des arrivages de nos amis producteurs qui ont également besoin que la chaîne qui les relie à vous ne se brise pas.

Bien sûr, comme toujours au Patio, tous nos produits sont bruts, de qualité et respectueux de l'environnement (agriculture biologique, pas de pesticides, pas d'antibio etc..).

Nous sommes très attachés à la qualité de ce que nous apportons à votre organisme, en toute transparence.

Evidemment, il y a aussi le savoir faire de notre brigade qui sait sublimer de beaux produits, sans chichis et avec talent. Malgré la crise, nous gardons le cap !

Merci de votre soutien.

Valérie Saas-Lovichi, Propriétaire

& Matteo Renzi, Chef du Patio

Carte du 4 novembre 2020

ANTIPASTI

Burrata de la Maison Ottanta, salade de fenouil, épinards & grenade

11

Sublimes légumes d'automne de chez Bruno Cayron, juste poêlés à l'huile d'olive des Pouilles

9

PLATS

Paccheri au ragoût de chipirons mijoté dans notre passata maison

Nos paccheri sont réalisées sur place à partir de farine du Moulin de Chantemerle AB.

19

Agneau confit de 6 heures mijoté au vin rouge et son jus réduit, purée de céleri rave

23

DESSERTS

Pommes fondantes à la vanille & crumble à la noisette du Piémont

7

Tiramisù du Patio

7

LE SPUNTINO

À grignoter à toute heure, au bureau, pour un apéro dinatoire, etc...

Houmous du Patio

6

Jambon de Parme 24 mois et taleggio DOP

14

Assortiment de fromages italiens & moutarde de fruits maison

11