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.

Adrien Atzenberger, 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.
Nos mareyeurs : Top Atlantique, Gloria Maris, Armara.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Jean-Etienne & Emma Constantin, Tomates O Cœur; Bruno Cayron et Isé Crébelly (Le Cayre de Valjancelle);

Maison Bellorr, Maison Biovor.

Toutes nos viandes sont d'origine France, Maison Axuria, et proviennent d'éleveurs respectueux du bien-être des animaux. Bœuf, blonde d'Aquitaine, né, élevé et abattu

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

Belle salade de tomates multicolores de nos maraîchers & pesto de basilic maison
8

Melon de Cavaillon
& jambon de Parme AOP 24 mois
15

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles, aubergine de Florence braisée & trevisa rosa
21

Œuf parfait, épinards de saison,
crème de pain grillé & tuile de parmesan
16

PASTA & RISOTTO

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

Risotto au safran des volcans & parmesan
27

Casarecce ricotta & zeste de citron d'Amalfi, pousses d'épinards poêlées & parmesan AOP
25

Casarecce au ragù de canard en effiloché & kumquat
25

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

Impepata di cozze & croûtons à l'ail rose
29

Bel assortiment de légumes de saison poêlés (végétarien & bio)
27

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine de la Maison Axuria & jus maison, vraies frites
40

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 1.6 kg

pour 2, 3, 4 ou 5 personnes

160

Vraies frites en 3 cuissons
Pousses d'épinards poêlées
Champignons sautés
Salade de saison
Contorno supplémentaire : 7

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15

Le café / thé gourmand
& les mignardises de Philippe Urraca (MOF)
16

Choux maison en profiterole, glace vanille & sauce chocolat
13

Panacotta au coulis de clémentine
14

Tiramisù du Patio
12

Glaces et sorbets naturels de chez Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, chocolat noir, Caramel à la fleur de sel

Poire, citron, citron vert, fraise, orange sanguine