



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.

Fabio Ferracane, 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 : Tom Saveur, Ostrenn, Armara.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : 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.

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

- Velouté crémeux de potimarron aux éclats de
noisettes de Cervione & châtaignes d'Ardèche
12
- Poireaux tièdes en vinaigrette de chez Berrurier
8
- Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles,
crème de potimarron & amandes effilées
21
- Œuf parfait, épinards de saison
& crostoni parmesan origan
16

PASTA & RISOTTO

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

- Casarecce aux pousses d'épinards poêlées,
zeste de citron d'Amalfi & parmesan AOP
25
- Casarecce à la daube onctueuse
d'osso buco de veau de la Maison Axuria
26
- Risotto aux champignons de saison
27

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
- Tianù d'agneau du Pays Basque, mijoté aux haricots
lingots bio de la ferme Fabien Legendre
32
- Bel assortiment de légumes de saison à la plancha
(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 1.2 kg
pour 2/3 personnes
120

- Vraies frites en 3 cuissons
Pousses d'épinards poêlées
Champignons sautés
Contorno supplémentaire : 6

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, vanille parisienne

- Poire, pomme, citron