



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.  
Nos mareyeurs : Marie-Luxe Mareyeur Breton, Ostrenn.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Bruno et Isé 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 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](http://www.lepatio-opera.com)

## ANTIPASTI

Sublime tomate cœur de bœuf bio du Cayre  
de Valjancelle, pesto de basilic de Provence,  
sauce mascarpone aux herbes  
14 €

Ceviche de poissons de nos mareyeurs,  
selon arrivage, pastèque marinée &  
sumac de la Maison Paulmier  
19 €

Pressée de poularde de Culoiseau confite  
& pousses de saison  
18 €

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles,  
melon couleur bio & jambon de Parme AOP 24 mois  
19 €

## PASTA & RISOTTO

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

Risotto « cacio e pepe » aux moules de Galice de nos  
mareyeurs, sauce au citron d'Amalfi  
29 €

Spaghetti maison à la sauce de tomates cerise bio  
fumées au bois de hêtre, aubergines rôties bio,  
ricotta & marjolaine  
27 €

Casarecce au ragù de veau mijoté lié aux foies  
de volailles, cerises bigarreau bio & menthe  
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

Succulent ragù de coquillages frais de nos mareyeurs,  
haricots lingots bio du Lot & Nduja Calabrese  
36 €

Bel assortiment de légumes de saison à la plancha  
(végétarien & bio)  
26 €

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine de la Maison  
Axuria & jus maison, vraies frites  
38 €

## 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  
102 €

Vraies frites en 3 cuissons  
Blettes couleurs poêlées  
Champignons sautés  
Contorno supplémentaire : 6 €

## DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison  
15 €

Choux maison en profiterole, glace vanille  
& sauce chocolat  
13€

Riz au lait de la Nonna Annamaria,  
& coulis de fruits de saison  
13 €

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

Pêche blanche, citron, fraise