



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.

Ricardo Torrez Flores, Chef de cuisine & **Valérie Saas-Lovich**i 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.

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 du lundi au mercredi,
jusqu'à 23h30 du jeudi au samedi.

disponible également sur notre site www.lepatio-opera.com

CRUDOS & ENTRÉES

Tiradito de thon de méditerranée,
vinaigrette au ponzu

16

Ceviche de bar ou seriole « nikkei » selon arrivage,
gingembre, coriandre & shoyu

16

Carpaccio de bœuf de la Maison Axuria, poireaux confits,
vinaigrette d'hiver & condiments maison

18

Palourdes marinées & crème de yuzu

15

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles,
figues & éclats de pistache

20

ARROCES

Arroz paëlla meloso de poissons & fruits de mer,
pour deux ou quatre, 25 € par personne

Arroz paëlla de ribs de bœuf de la Maison Axuria,
ou au lapin
pour deux ou quatre, 25 € par personne

PASTA

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

Paccheri au ragù du Chef

23

Spaghetti maison sauce tomate, guanciale & câpres

23

Spaghetti maison aux tellines & yuzu

23

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

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

NOTRE CÔTE DE BŒUF 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
de la Maison Axuria.

Maturée 21 jours, environ 1.6 kg
pour 2, 3, 4 personnes

170

Vraies frites en 3 cuissons

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

Notre gros chou maison en profiterole,
glace vanille & sauce chocolat

13

Assiette de fruits frais de saison

14

Mousse au chocolat noir Barry 64 %
& crumble maison

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, fraise, orange sanguine