



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.

Matteo Renzi, 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.
Notre mareyeur : Marie-Luxe Mareyeur Breton.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Eric Roy (Le Jardin des Roys), Bruno 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 charcuteries italiennes sont sélectionnées par la Maison Raffinati et sont 100% de confection artisanale.

Les pâtes fraîches, la focaccia et le pain sont faits maison à partir de farines sélectionnées (Farine bio du Moulin de Chantemerle, farine *Senatore Cappelli* du Moulin Maggio).

Nos glaces sont produites par Philippe Faur, artisan glacier en Ariège.

CARTE DE LA SEMAINE

DU 17 SEPTEMBRE

ANTIPASTI

Salade de betteraves, mûres, oseille & amandes fraîches

16

Cèpes à la plancha, purée de persil & crème de maïs de chez Bruno Cayron

18

Poivrons de chez Bruno Cayron farcis à la napolitaine & salade frisée

16

Notre burrata bio de la maison Ottanta, tomates cerises & huile au basilic

18

PASTA

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

Toutes nos recettes peuvent être préparées sur demande, à partir de pâtes sans gluten

Casarecce aux cèpes poêlés de la Maison Bellorr

26

Linguine aux palourdes & moelle rôtie de la Maison Axuria

27

Sedanini à la saucisse de la Maison Montalet & oignons confis

24

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 à la plancha (végétarien & bio)

25

Bavette de bœuf du Limousin, oignons nouveaux à la plancha & purée de carottes

28

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

36

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
95€

Vraies frites en 3 cuissons

Salade verte

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 5 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens & moutarde de fruits maison

15

Crème fior di latte & mirabelles

10

Tatin de figues du Var

10

Tiramisù du Patio

10

Glaces et sorbets naturels de chez Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, caramel au sel de Guérande, chocolat noir, vanille bourbon de Madagascar

citron, fraise, figue, abricots

Pour varier les plaisirs et rester au plus près des arrivages de nos amis producteurs, notre carte change toutes les semaines.

Restez informés en nous confiant votre adresse mail.

Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée, nos viandes sont issues d'élevages respectueux du bien-être animal et nos poissons proviennent exclusivement d'une pêche durable et de petits bateaux.