



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-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.  
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 SAISON

Service continu de 12h00 à 20h30,  
disponible également à emporter.

## ANTIPASTI

Velouté de potimarron de chez Bruno Cayron &  
champignons sautés de saison

15

Coquilles Saint Jacques de Port-en-Bessin  
à la Plancha & artichauts poivrade

18

Céleri rave rôti, gorgonzola DOP de Lombardie,  
noix fraîches & carottes couleurs

15

Notre burrata bio de la maison Ottanta, capocollo de  
chez Raffinati & oignons au vinaigre balsamique

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

Paccheri au ragoût de seiches mijoté  
dans notre passata maison

27

Casarecce à la farine de châtaigne & cèpes poêlés

28

Canederli à la saucisse & graines de fenouil  
dans un bouillon de volaille

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

Perdreau sauvage, choux farcis & blettes couleurs  
sautées de chez Bruno Cayron

31

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

25

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

Tarte Tatin maison  
& crème fraîche de Normandie  
10

Mousse au chocolat 70%,  
praliné & biscuit à la noisette  
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, orange sanguine, figue, poire william