



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.

LE BARBECUE PARTY DU SAMEDI 5 SEPTEMBRE

ANTIPASTI

- Parmigiana d'aubergine à la napolitaine
17
- Carpaccio de tomates anciennes de chez Bruno
Cayron, thon Ortiz,
Olives taggiasche & oignons rouges
19
- Sardines farcies à la ricotta rôties au four & ses
poivrons rouges croustillants
17
- Notre burrata bio de la maison Ottanta, figues
du Var & jambon de Parme AOP 24 mois
18

PASTA

- Linguine du Chef aux tomates cerises, basilic
frais & stracciatella de la Maison Ottanta
24

BARBECUE AU GREEN EGG

- Mix grill veggie (végétarien & bio)
Légumes de saison de nos producteurs
23
- Quasi de veau de la Maison Axuria
27
- Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine
de la Maison Axuria
36
- Echine de porc fermier du Perche
25
- Selle d'agneau des Pyrénées
de la Maison Axuria
26

A 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€

Le Grand Mix Grill des gourmands

Quasi de veau, échine de porc fermier du
Perche, Suprême de volaille, bœuf maturé de
la Maison Axuria
35
par personne

Contorni

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 & figues du Var
10

Torta Caprese
9

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.**