

## ANTIPASTI À PARTAGER

Jambon de Parme artisanal Antica Corte  
Pallavicina produit par Massimo Spigaroli

27

Authentique jambon & charcuterie Corse AOP  
du Haut Taravo, élaborés à partir de cochon de  
race Nustrale (Stéphane Paquet, coopérative

A Taravesa à Guitera)

28

## ANTIPASTI

Carpaccio de bœuf AOP de Chalosse  
(Maison Aimé), roquette & parmesan

15

Velouté d'asperges vertes de Provence de  
Sylvain Erhardt & straciatella

12

Salade de Printemps du Patio,  
Mini légumes bio d'Eric Roy

16

Notre burrata des Pouilles AOP, compotée de  
tomates Pachino bio

16

Belles asperges de Provence par Sylvain Erhardt  
& émulsion d'huile d'olive et de balsamique

17

## PASTA & RISOTTO

Risotto aux gambas sauvages, bisque de  
gambas & asperges de Provence

25

Cannelloni all'ossobuco de veau du Limousin, jus  
de veau & fondue de parmesan

23

Tagliolini de sarrasin bio (Farine de  
Chantemerle), champignons de saison &  
saucisse de cochon des Landes Maison Aimé

23

Calamarata aux vongoles et à la poutargue

24

## PLATS

Poissons et coquillages de petits bateaux ou de  
ligne du jour : [consultez notre belle ardoise](#)  
avec le retour de la pêche de la nuit.

Bel assortiment de légumes de saison braisés  
(végétarien & bio)

23

Carré d'agneau des Pyrénées de la Maison Aimé  
en croute de Pistache,  
pommes de terre fondantes

29

Filet de bœuf du Limousin, vraies frites

36

**Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de  
l'agriculture raisonnée.**

## À PARTAGER

Une attente de 20' est à prévoir pour la sélection  
à partager. Contorni de votre choix inclus

Notre poulet de l'Aveyron de 120 jours, de la Maison  
Forte, rôti & confit.

Pour deux ou pour quatre  
29 € / personne

Côte de bœuf de Chalosse, label rouge IGP, Maison  
Aimé de Dax.

Maturée 21 jours, 1,2 kg  
pour 2 / 3 personnes  
94€

Vraies frites

Ecrasée de pomme de terre & céleri rave

Epinards sautés

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 5 €

## MENU DU MARCHÉ (à midi)

Antipasto de la casa  
& la pâte du jour

Glace  
25

## DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison,  
juste tranchés

12

Millefoglie à la crème de noisettes bio

12

Tiramisu du Patio

10

Tartelette aux fruits de saison bio

12

Café gourmand

12

## Glaces et sorbets naturels de chez Pierre GERONIMI

(3 boules au choix)

Café de l'Arbre à Café, Caramel au beurre salé,  
Chocolat noir (71%),

Noisette du Piémont, Rose du Liban,  
Pistache de Brontë (AOP Sicile), Vanille de Tahiti  
Parfum de la saison

Citron jaune

12

Assortiment de fromages bio corse et italien,  
miel & confiture maison

11