

LE PATIO « À LA MAISON » !

À commander directement à toute heure sur notre boutique digitale :

www.lepatio-opera-en-ligne.com ou au 01 40 98 00 92

En livraison à midi dans Paris (5€) ou en click & collect

Carte du 19 avril au 23 avril 2021

PLAT DU JOUR - SEMAINIER - 19 €

Lundi 19 avril : Escalope de veau de la Maison Axuria au citron, câpres et endives braisées

Mardi 20 avril : Belle cuisse de poulet « Label Rouge », poireaux et morilles

Mercredi 21 avril : Lieu jaune cuit à basse température et son jus, blettes couleurs

Jeudi 22 avril : Epaule d'agneau de lait de la Maison Axuria, oignons de Roscoff

Vendredi 23 avril : Dorade à la plancha, sauce grenobloise et épinards sautés

ANTIPASTI

Asperges vertes, œuf mollet et sauce hollandaise

7

Burrata de la Maison Ottanta, radicchio mariné,
noix et vino cotto

7

PASTA

Sedanini au ragù de bœuf Blonde d'Aquitaine
de la Maison Axuria

lundi à mercredi

17

Orecchiettes «cacio et pepe» parfumées aux agrumes

Jeudi et vendredi

17

VIANDE

Belle tagliata d'entrecôte de Salers
(200 g) à la plancha, jus maison, frites
& ketchup maison

19

DESSERTS

Fior di latte, fraises gariguettes et citron vert

7

Tiramisù

7

MONICA - ricotta de buffle, caramel au beurre salé
et cacahuètes

7

LAURA - Crème à tartiner naturelle d'amande
«Donna Francesca» & amandes caramélisées

7

« FAST GOOD »

BURGER ITALIEN 15 €

Pain maison au levain, steak haché bio de 180g cuit au
charbon de bois, scamorza fumée des Pouilles, pesto
de riquette et amandes, tomates séchées, batavia,
ketchup artisanal, et frites maison

SANDWICH NAPOLITAINS 10 €

MARCELLO - brocolis, anchois de Cetara
& tomates confites maison

FEDERICO - blettes poêlées, pecorino sardo
& oignons confits

NANNI - jambon de Parme de 24 mois,
burrata Ottanta & roquette

FORMULE STREET 15 €

Panuzzo (sandwich napolitain),
tiramisù du Patio
& boisson au choix

Le Patio Opéra, 5 rue Meyerbeer, 75009 Paris - 01 40 98 00 92

www.lepatio-opera.com

Faites nous part de vos expériences & suggestions!

contact@lepatio-opera.com **Merci de votre soutien**



CARTE DES BOISSONS

À commander directement à toute heure sur notre boutique digitale:

www.lepatio-opera-en-ligne.com ou au 01 40 98 00 92

En livraison à midi dans Paris ou en Click & collect.

VINS BLANCS

Chablis « Dame Nature », 2018
La Chablisienne, AB

25

Sancerre « Les Emois » 2018,
Joseph Mellot

25

Pouilly Fuissé 2019,
Maison Joseph Drouhin, Agriculture Raisonnée

38

Patrimonio 2019, Domaine Gentile, AB

35

VINS ROSÉS

Minervois,
Château Tourril 2019,
Stephan Kandler, AB

12

Château Maïme,
Côtes de Provence, 2019 AOP,
Garcia Sibran

27

BULLES

Louis Roederer Brut Premier

75

Drappier, Cuvée Brut Nature

55

Prosecco Brut "Riccadonna" Venetie

20

VINS ROUGES

BORDEAUX

Côtes de Blaye,
Château Haut Moulin 2017,
Domaine Chapron, AB

12

Pessac Léognan 2017,
Les Lions de La Louvière, AB

21

Margaux 5ème cru classé,
Château Dauzac 2016,
Laurent Fortin, AB

75

BOURGOGNES

Pinot Noir "Laforêt" 2018,
Maison Joseph Drouhin,
Agriculture raisonnée

25

Rully 2018,
Maison Joseph Drouhin,
Agriculture raisonnée

25

LOIRE

Chinon "Les Pierres Chaudes" 2018,
Fabrice Gasnier, vin nature

24

Saint Nicolas de Bourgueil
« La Croisée » 2018

Gérald Vallée, AB

25

VALLÉE DU RHONE

Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" 2018,
Michel Chapoutier, AB

25