



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.

**Fabio Ferracane**, 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.  
Nos mareyeurs : Tom Saveur, Ostrenn, Armara.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Bruno Cayron et Isé Crébelly (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 pâtes fraîches, la focaccia et le pain sont faits maison à partir de farines sélectionnées (Farine bio du Moulin de Brasseuil, farine *Senatore Cappelli* du Moulin Maggio).

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



# CARTE DE SAISON

Service de 12h00 à 14h45 et de 19h30 à 23h00,  
disponible également sur notre site [www.lepatio-opera.com](http://www.lepatio-opera.com)

## ANTIPASTI

Velouté crémeux de potimarron aux éclats de  
noisettes de Cervione & châtaignes d'Ardèche

12 €

Tarte fine aux champignons & légumes de saison

14 €

Terrine maison de foie gras de canard mi-cuit  
des Landes & chutney

29 €

Notre vitello tonnato, dans la plus pure tradition

20 €

## PASTA & RISOTTO

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

Raviolo d'épinards & ricotta  
au beurre de sauge du maquis

25 €

Casarecce à la daube onctueuse  
d'osso buco de veau de la Maison Axuria

26 €

Risotto aux champignons de saison

27 €

## 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

Tianù d'agneau du Pays Basque, mijoté aux haricots  
lingots bio de la ferme Fabien Legendre

32 €

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

27 €

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

40 €

## 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

120 €

Vraies frites en 3 cuissons  
Pousses d'épinards poêlées  
Champignons sautés  
Contorno supplémentaire : 6 €

## DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison

15 €

Le café / thé gourmand  
& les mignardises de Philippe Urraca (MOF)

16€

Choux maison en profiterole, glace vanille  
& sauce chocolat

13€

Panacotta au coulis de clémentine

14 €

Tiramisù du Patio

12 €

Glaces et sorbets naturels de chez  
Philippe FAUR

3 boules au choix 12€

Café pur arabica, chocolat noir,  
Caramel à la fleur de sel, vanille parisienne

Poire, pomme, citron