



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.



# 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

- Impepata di Cozze, moules fraîches de Cancale,  
poivre & citron  
14
- Panazanella de courgettes  
& vinaigre de cidre Paulmier  
14
- Salade de haricots vert croquants, pomme de terre  
Queen Violette Bayard & caviar Berii  
de la Maison Bellorr  
17
- Notre burrata bio de la maison Ottanta & sublimes  
tomates de pleine terre bio, en direct de notre  
maraîcher Bruno Cayron  
17

## PASTA

- Nos pâtes sont réalisées par notre brigade,  
à partir de farines du Moulin de Chantemerle,  
bio et non raffinées ou pâtes sèches bio
- Casarecce au thon frais mariné maison,  
aubergines fondantes & tomates cerises  
25
- Sedanini rouge au ragù de saucisse  
de la Maison Montalet  
23
- Radiatori à la crème de fèves, stracciatella  
& zeste de citron de la côte amalfitaine  
23

## 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
- Carré de veau de la Maison Axuria, aubergine rôtie,  
salade verte & jus maison  
32
- 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  
Courgettes de Provence frites  
Salades vertes mêlées  
Contorno supplémentaire : 5 €

## DESSERTS & FROMAGES

- Assortiment de fromages italiens  
& moutarde de fruits maison  
15
- Tarte sablée à l'amande, compotée de rhubarbe  
et chocolat blanc  
10
- Soupe de fruits rouge à la vanille de Tahiti, glace à la  
griotte & osmose de basilic et meringue  
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, griotte, figue, abricot