



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.

Andrea Assogna, 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 : 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 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

ANTIPASTI

Maquereaux de Brest marinés & mi-cuits, épinards,
poivrons pelés rôtis au four, sauce pili-pili

16 €

Quasi de veau rosé de la Maison Axuria, jus maison,
champignons japonais poêlés & crème de courge

18€

Cèpes rôtis, figues fraîches dans un jus de « Cotto di
fichi » & mousse de straciatella

18 €

Notre burrata bio de la maison Ottanta, pesto rouge
à l'italienne et roquette

17 €

PASTA & RISOTTO

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

Risotto au homard bleu frais de Bretagne, cuit dans
sa coque à la vapeur douce,
gel d'estragon & fleur de fenouil

33 €

Orechiette aux cèpes & girolles, jus maison & taleggio

26 €

Casarecce au Ragù di Coda alla vaccinara,
pecorino & romarin

25 €

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

Pigeon de Racan rôti et son jus, raisin muscat de
Hambourg & cime di rapa

29 €

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

37 €

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
98 €

Vraies frites en 3 cuissons

Brocolis sautés à l'ail & piment

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 6 €

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
& moutarde de fruits maison
15 €

Gros choux maison en profiterole, glace vanille
& sauce chocolat

13€

Tarte sablée aux coings

12 €

Tiramisù du Patio

10 €

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

Orange sanguine, citron, poire