



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.

**Ricardo Torrez Flores**, 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 : Top Atlantique, Gloria Maris, Armara.

Tous nos fruits et légumes sont bio ou en agriculture raisonnée. Nos producteurs : Jean-Etienne & Emma Constantin, Tomates O Cœur; Bruno Cayron et Isé Crébelly (Le Cayre de Valjancelle); Maison Bellorr.

Toutes nos viandes sont d'origine France, Maison Axuria, et proviennent d'éleveurs respectueux du bien-être des animaux. Bœuf, blonde d'Aquitaine, né, élevé et abattu

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 du lundi au mercredi,  
jusqu'à 23h30 du jeudi au samedi.  
disponible également sur notre site [www.lepatio-opera.com](http://www.lepatio-opera.com)

## CRUDOS & CEVICHE

Sardines fraîches marinées au sel et au citron, tomates,  
condiments d'oignons rouges et piparas  
16

Tiradito de thon de méditerranée,  
leche de tigre de mangue & habanero  
17

Ceviche de bar ou seriole « nikkei » selon arrivage,  
gingembre, coriandre & shoyu  
18

## LE JARDIN D'ÉTÉ DU PATIO

Salade de tomates de nos producteurs,  
gazpacho andalou & asperges vertes  
15

Vitello nikkei, mayonnaise truffée,  
mizuna & endamame  
19

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles  
aux fruits rouges de saison & jeunes pousses  
20

## ARROCES

Arroz negro, calamars & gambas  
pour deux ou quatre, 28 € par personne

Arroz paëlla joues de bœuf de la Maison Axuria,  
pour deux ou quatre, 26 € par personne

## 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

Aubergines violettes au four, sauce macha aux piments  
doux mexicains & ponzu  
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.  
Garnitures de votre choix*

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine  
de la Maison Axuria  
Maturée 21 jours, environ 1.6 kg  
pour 2, 3, 4 personnes  
170

Coquelet entier dans une marinade amazonienne,  
sauce soja, gingembre et padrones  
pour 2 personnes  
54

Vraies frites en 3 cuissons  
Champignons sautés  
Salade de saison, haricots verts, padrones  
Contorno supplémentaire  
7

## DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages  
& coulis de fruits maison  
15

Le café / thé gourmand  
& les mignardises de Philippe Urraca (MOF)  
16

Salade de fruits frais de saison à partager,  
pour deux  
18

Mille-feuille de mousse au  
chocolat noir Barry 64 %  
14

Tiramisù du Patio  
12

Cheese cake noix de coco,  
coulis de pina coloda  
11

**Glaces et sorbets naturels de chez  
Philippe FAUR**

3 boules au choix 12

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

Poire, citron, fraise, orange sanguine