



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.  
Nos mareyeurs : Tom Saveur, Ostrenn.

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

Maquereau de petit-bateau mi-cuit,  
sauce vierge & rhubarbe bio  
24 €

Asperges bio des Landes de la Maison Belle-du  
Marsan, fraises gariguettes & citron d'Amalfi  
18 €

Petit carré d'agneau de lait de la Maison Axuria,  
crème d'artichaut d'Italie, fèves marinées et menthe  
22 €

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles,  
crème de fenouil, menthe  
& olives taggiasche séchées  
21 €

## PASTA & RISOTTO

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

Risotto aux moules de Galice & curry vert  
29 €

Spaghetti au ragù d'agneau de lait fondant de la  
Maison Axuria & son jus maison  
26 €

Lasagnes maison veggie aux légumes bio de  
Printemps, petits pois frais & asperges des Landes  
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

Confit de lapin à la moutarde de Meaux, crème de  
poivrons frais & sauce aux herbes fraîches de saison  
36 €

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  
110 €

Vraies frites en 3 cuissons  
Blettes couleurs 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 aux fraises Gariguettes et  
pousses de basilic  
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