



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 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

Vitello tonnato de veau de la Maison Axuria,
câpres de Pantelleria & herbes de saison

16 €

Salade de Printemps, Œuf parfait,
petits pois frais bio, petits violets
& vinaigrette de pomme

16 €

Gravlax de maigre de ligne de Bretagne,
asperges blanches bio des Landes
& vinaigre de pomme

21 €

Notre burrata bio AOP de la région des Pouilles,
crème de petits pois bio frais & roquette

18 €

PASTA & RISOTTO

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

Risotto aux asperges vertes des Landes
& jaune d'œuf coulant mariné de la Ferme
d'Alexandre

30 €

Spaghetti maison aux seiches de Brest,
pesto d'ail des ours & crème d'encre

27 €

Casarecce au ragù de veau mijoté
au vin jaune du Jura & morilles

28 €

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

Agneau de lait de la Maison Axuria « à la cuillère »,
pomme de terre de la maison Bayard
& carottes fanes de saison, jus maison

32 €

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

26 €

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

38 €

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
102 €

Vraies frites en 3 cuissons

Blettes couleurs poêlées

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€

Riz au lait de la Nonna Annamaria,
aux fraises gariguettes & shiso

13 €

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

Orange sanguine, citron, poire