

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

CRUDOS & CEVICHE

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

Tiradito de thon de méditerranée,
haricots coco marinés au ponzu
17

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

Vitello nikkei, palourdes à l'escabèche
& tartare de thon
19

Notre belle burrata bio AOP de la région des Pouilles,
potimarron confit, vinaigrette d'hiver, pignons
& pousses d'épinards
20

ARROCES

Une attente de 20' est à prévoir

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

Arroz végétarien aux champignons
et sauce romesco, 24 € 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

Coquelet entier au four du Chef
aux épices d'Amazonie & légumes de saison
32

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

Bavette de blonde d'Aquitaine
de la Maison Axuria,
sauce au poivre &
béarnaise au yuzu, 650 grs.
65

ACCOMPAGNEMENTS

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

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