

p e t i

t - d é

j e u n

e r @



PETIT-DÉJEUNER

DE 8H00 À 10H30, DANS NOS SALONS

Le Patio Opéra a sélectionné,
pour ses viennoiseries et cake,
un des meilleurs artisans boulanger de Paris.

Membre du Collège Culinaire de France, tout comme nous,
le Chef Anthony Courteille, fondateur de la Maison SAIN
(Saveurs d'Antan Ingrédients Naturels), partage totalement nos valeurs
de travail artisanal, exclusivement à partir de produits frais,
sains et sans intrants.

VALÉRIE SAAS-LOVICH, PROPRIÉTAIRE & ANDREA ASSOIGNA, CHEF DE CUISINE

FORMULES

LE VENISE

Le croissant ou le pain au chocolat
de la Maison Sain
& café expresso, allongé ou noisette

8

LE ROMA

Boisson chaude au choix,
jus Patrick Font,
viennoiserie de la Maison Sain,
tartines de pain maison au levain,
beurre et confiture

17

À LA CARTE

TARTINES DE PAIN MAISON

Pain au levain, beurre & confiture

4

FINANCIER SANS GLUTEN

Biscuit moelleux à base de poudre d'amande entière, farine de riz et de sucre de canne non raffiné.

4

CAKE CAROTTE

Raisin & noix, glaçage meringue à l'italienne

5

VIENNOISERIES

Farine de blé bio T65, sans sucre raffiné, au levain naturel et œufs d'élevage en plein air.

CROISSANT – PAIN AU CHOCOLAT

CROISSANT AUX AMANDES

5

LES JUS DE LA MAISON PATRICK FONT

NOTRE SÉLECTION :

POMME, ORANGE, GRENADE

7

LES BOISSONS CHAUDES

Tous nos cafés sont Bio & Équitable

EXPRESSO

3

CAFÉ ALLONGÉ

3

MACCHIATO

3

CAFÉ LATTE

4,50

CAPUCCINO

5

CHOCOLAT CHAUD

5

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS BIO
DE LA MAISON GEORGES CANNON

7

lepatio@éra

5 rue Meyerber, 75009 paris – 01 40 98 00 92
contact@lepatio-opera.com