



LE PATIO  
*Restaurant & Terrasse*



LE PATIO  
*Restaurant & terrasse*

**CARTE ÉTÉ 2024 - SUMMER 2024 MENU**


CARTE DISPONIBLE POUR VOS DÎNERS DU LUNDI AU DIMANCHE  
ET POUR VOS DÉJEUNERS DU SAMEDI ET DIMANCHE

*MENU AVAILABLE FOR YOUR DINNERS FORM MONDAY TO SUNDAY  
AND FOR YOUR LUCHES ON SATURDAY AND FRIDAY*

Pour Commencer To Start

- La fleur de courgette à la ricotta, safran de Sospel  19 €  
*Zucchini flower stuffed with ricotta cheese and local saffron from Sospel*
- Tataki de thon rouge de méditerranée, bouillon à la citronnelle 25 €  
*Red Mediterranean tuna tataki, lemongrass-infused broth*
- Carpaccio de faux filet de bœuf façon gravlax à la Livèche  22 €  
*Carpaccio of beef sirloin, gravlax style and « Liveche »*
- Tartare de Dorade à la verveine, mousse de kumquat acidulée  22 €  
*Sea bream carpaccio with verbena, sour kumquat foam*

Les Embruns By the Sea 

- Truite de Cian au beurre noisette et citron, amandes torréfiées,  33 €  
petits artichauts façon barigoule  
*Trout from Cian with brown butter and lemon, roasted almonds, barigoule artichokes*
- Filet de Merlu sauvage à la mélisse, crémeux de céleri à la pomme et gingembre 33 €  
*Fillet of wild hake with lemon balm, creamy celery with apple and ginger*
- Tentacule de poulpe laqué à la tomate, espuma de maïs au curcuma et popcom 34 €  
*Tomato-glazed octopus tentacle, corn espuma with turmeric and popcorn*

NOUS SOMMES FIERS DE NOS PRODUITS



Toutes nos viandes sont certifiées Origine France et UE  
Nous privilégions les fruits et légumes cultivés dans notre région et sans traitement




Notre pain est produit de manière biologique  
Notre huile d'olive Le Patio est aromatisée au citron et produite à Menton

## La Terre The Land

- Comme un Panini de Quasi de veau au citron confit, riquette et tomates confites  33 €  
*Veal Rump steak in a Panini style with lemon, local arugula and candied tomatoes*
- Magret de canard rôti au miel fleur, caviar d'aubergine blanc, oignons pickles 35 €  
*Roasted duck breast with honey, white eggplant caviar and onions pickles*
- Cuisse de pintade confite aux épices tandoori, 1000 feuilles de carottes des sables 34 €  
*Guinea fowl thigh confit with tandoori spices, carrot mille-feuille*

## Le Jardin The Garden

- Risotto crémeux à la courgette de Nice et olives noires  29 €  
*Creamy risotto with zucchini from Nice and black olives*

## Les Douceurs Sweets treats

- Crèmeux de chocolat à la passion et framboises  15 €  
*Chocolate cream with passion fruit and raspberries*
- Abricot poché à l'anis et vodka vieillie en fût de bourbon et infusée à la vanille 15 €  
*Poached apricot with aniseed and bourbon-aged vodka infused with vanilla*
- Fromage blanc au citron du pays, coulis de fleurs d'hibiscus  14 €  
*Cottage cheese with local lemon and hibiscus flower coulis*
- Les belles fraises au basilic de notre jardin, glace fleur de lait 15 €  
*Strawberries with basil from our garden, fior di latte ice cream*
- Le chèvre frais de Peymeinade 12 €  
*The fresh goat cheese from Peymeinade*

RÉSERVER / BOOK

Identifiez-nous

 @hotellaperouseniceofficiel #lepationice

Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande  
Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - Minimum de commande un plat par personne