



LE PATIO  
*Restaurant & Terrasse*



# LE PATIO

*Restaurant & terrasse*

## CARTE HIVER 2025 - WINTER 2025 MENU

CARTE DISPONIBLE TOUS LES JOURS POUR DÉJEUNER ET DÎNER, SUR NOTRE TERRASSE, DANS NOTRE VÉRANDA OU NOTRE SALLE INTÉRIEURE CORAIL

MENU AVAILABLE EVERY DAY FOR LUNCH AND DINNER IN OUR VERANDA, ON THE TERRACE, AND IN THE INDOOR CORAL DINING ROOM



## Pour Commencer – To Start

- Salade de magret de canard fumé au bois d'olivier et poires confites (\*) 📷 21 €  
*Smoked duck breast with olive wood and candied pears*
- Rose de radis noir et extraction de céleri au gingembre \* 🌿 19 €  
*Black radish rose and ginger celery extraction*
- Ravioles de pak choi et parmesan, belle écume à l'olive noire 🌿 19 €  
*Pak Choi and Parmesan cheese ravioli with black olive foam*
- Carpaccio de dorade façon gravlax à l'huile de livèche et sésame 📷 20€  
*Gravlax-style sea bream carpaccio with lovage and sesame oil*

## Les Embruns – By the Sea 🐟

- St Jacques snackées à la mandarine, verdurette de Riquette et perles de citron poivrées\* 34 €  
*Snacked scallops with mandarin, local arugula dressing and peppered lemon pearl*
- Saumon nacré à l'orange sanguine, mousse de panais à l'anis \* 34 €  
*Pearly salmon with blood orange, parsnip mousse with anise*
- Filet de lieu jaune juste cuit, crosnes en persillade et oignons nouveaux braisés\* 📷 33 €  
*Just cooked yellow pollack fillet, knot root with parsley dressing and braised spring onions*

\* Contains Dairy \* Contains gluten 🌿 Vegetarian

### 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

- Filet de bœuf au thym frais, croissant de pomme de terre rôti au jus corsé \* 39 €  
*Beef filet with thyme, roasted potatoes « croissant » with full-bodied « jus »*
- Pluma de porc à la sauce chimichurri, compoté d'oignons et poivrons rouges \* 📍 34 €  
*Pork pluma with chimichurri sauce, onion and red pepper chutney*
- Canette braisée à la coriandre, purée de pois chiches citronnée et jeunes carottes \* 34 €  
*Braised duck with coriander, lemony chickpea purée and baby carrots*

## Le Jardin – The Garden 🌿

- Risotto de fregola sarda aux petits légumes croquants 📍 29 €  
*Fregola sarda risotto with crispy vegetables*

## Les Douceurs – Sweets treats

- Espuma de café, glace spéculoos \* \* 📍 13 €  
*Coffee espuma, speculoos ice cream*
- Financier vanille aux fruits secs \* \* 14 €  
*Vanilla financier with dried fruits*
- Roulé de pomme façon tatin 14 €  
*Tatin apple roll*
- Comme une orange parfaite \* (\*) 📍 15 €  
*Like a perfect orange*
- Le Brie de Meaux \* 12 €  
*The Brie Cheese from Meaux*



Damien Andrews



Identifiez-nous

@hotellaperouseniceofficiel #lepationice