



LE PATIO

Restaurant & Terrasse





CARTE PRINTEMPS 2025 - *SPRING 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 €
<i>Smoked duck breast with olive wood and candied pears</i>	
Rose de radis noir et extraction de céleri au gingembre* 	19 €
<i>Black radish rose and ginger celery extraction</i>	
Ravioles de pak choi et parmesan, belle écume à l'olive noire 	19 €
<i>Pak Choi and Parmesan cheese ravioli with black olive foam</i>	
Carpaccio de dorade façon gravlax à l'huile de livèche et sésame 	20€
<i>Gravlax-style sea bream carpaccio with lovage and sesame oil</i>	

Les Embruns – By the Sea

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

* Contains Dairy * Contians 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 * 44 €
Beef filet with thyme, roasted potatoes « croissant » with full-bodied « jus »

Pluma de porc à la sauce chimichurri, composté 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

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