



LE PATIO
Restaurant & Terrasse



LE PATIO

Restaurant & terrasse

CARTE AUTOMNE 2024 - FALL 2024 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

- Œuf de poule de Vence bio pané, velouté de butternut au lard de Colonnata  21 €
Breaded organic Vence chicken egg, butternut velouté with Colonnata bacon
- Quinoa bio au mascarpone et basilic, petits légumes d'autrefois à l'huile de sureau  19 €
Organic quinoa with mascarpone and basil, old-fashioned vegetables with elderberry oil
- Ravioles de pak choi et parmesan, belle écume à l'olive noire  19 €
Pak Choi and Parmesan cheese ravioli with black olive foam
- Aiguillette de saumon à la betterave, rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne  21€
Salmon « aiguillette » with beetroots, celery remoulade with old-fashioned mustard

Les Embruns – By The Sea

- Bouchées de mullet de Méditerranée caramélisées au vin rouge,  32 €
crèmeux de courge à la noisette grillée
« Bouchées » of Mediterranean mullet, caramelized in red wine, creamy butternut with toasted hazelnuts
- Filet de sébaste nacré, palets de rutabaga confit au beurre safrané 32 €
Fillet of pearly redfish with candied rutabaga in saffron butter
- Tentacule de poulpe laqué à la tomate, espuma de maïs au curcuma et popcorn 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

- Paleron de veau cuit au four, madeleines de chorizo ibérique 🍷 34 €
Baked veal chuck, « madeleines » with Iberian chorizo
- Confit de cochon au jus corsé, mousse de topinambour et fenouil braisé à la menthe 32 €
Candied pork with full-bodied jus, Jerusalem artichoke mousse and mint-braised fennel
- Suprême de volaille aux champignons des bois, spirales de carottes à la mandarine 33 €
Roasted chicken breast with wild mushrooms and carrot spirals infused with mandarin

Le Jardin – The Garden 🌿

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

Les Douceurs – Sweets treats

- Crèmeux de chocolat à la passion et framboises 🍷 15 €
Chocolate cream with passion fruit and raspberries
- Rose de poire à l'anis, crumble de spéculos, glace Goyave 14 €
Aniseed pear rose, speculos crumble, guava ice cream
- Roulé de pomme façon tatin 🍷 15 €
Tatin apple roll
- Mousse de vanille de Madagascar en porte-feuille 14 €
Madagascar vanilla mousse
- Le Brie de Meaux 12 €
The Brie Cheese from Meaux



Damien Andrews

Identifiez-nous

🍷 @hotellaperouseniceofficiel #lepationice