



LE PATIO

Restaurant & Terrasse

CARTE ÉTÉ 2025 - SUMMER 2025 MENU

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

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



Pour Commencer – To Start

Rose de dorade façon gravlax aux baies roses et radis noirs, *  24 €
extraction de céleri et gingembre poivré

*Sea bream gravlax with pink berries and black radishes,
extraction of celery and peppery ginger*

Carpaccio de magret de canard à l'orange, pickles d'échalotes au vinaigre balsamique blanc 21 €
Duck breast carpaccio with orange and shallots pickles in white balsamic vinegar (*)

Ravioles de pak choi et parmesan, belle écume à l'olive noire * *  19 €
Pak Choi and Parmesan cheese ravioli with black olive foam

La fleur de courgette à la ricotta et fève de tonka, glace courgette à l'huile de verveine, 21 €
Crumble parmesan
*Zucchini flower with ricotta and tonka bean, zucchini ice cream with verbena oil, * (*) *
parmesan crumble

Les Embruns – By the Sea

Lotte rôtie au beurre moussant, artichauts en fleur au lait d'amande et citron 36 €
Roasted monkfish with foaming butter, flowered artichokes in almond milk and lemon

Cabillaud à l'anis, caviar d'aubergine brûlé au four et brocolitis braisés (*) 35 €
Cod with aniseed, oven-burnt eggplant caviar and braised broccolitis

Loup entier de Méditerranée en croûte de sel, légumes de saison (*) 140 €
et beurre blanc safrané (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)
Mediterranean whole sea bass in a salt crust, seasonal vegetables and saffron white butter (2 pers.)

* 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 rôti à l'ail violet, gel d'ananas et mousse de pomme de terre, * 44 €
espuma à l'ail des ours

*Roasted beef tenderloin with purple garlic, pineapple gel and potato mousse,
wild garlic espuma*

Croquette d'agneau au basilic et tomate, crémeux de carotte et gingembre confit * * 35 €
Lamb croquette with basil and tomato, creamed carrot and candied ginger

Canette braisée à la coriandre, purée de pois chiches citronnée et jeunes carottes * * 35 €
Braised duck with coriander, lemony chickpea purée and baby carrots

Le Jardin – The Garden

Risotto de petits pois frais, tuiles de focaccia au thym (*) (*) 29 €
Fresh pea risotto with thyme focaccia tuiles

Les Douceurs – Sweets treats

Comme une orange parfaite * (*) 15 €
Like a perfect orange

Financier vanille aux fruits secs * * 15 €
Vanilla financier with dried fruits

Délice mangue coco * * 15 €
Mango coconut delight

Le chocolat Jivara, caviar de framboises et biscuit éponge cacao * (*) 15 €
Jivara chocolate, raspberry caviar, and cocoa sponge biscuit

Le chèvre frais de Peymeinade * (*) 15 €
The fresh goat cheese from Peymeinade



Identifiez-nous

Damien Andrews

@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