



LE PATIO

Restaurant & Terrasse

CARTE AUTOMNE 2025 - FALL 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

Ravioles de crevettes, petits légumes et mascarpone, écume de crustacés <i>Shrimp ravioli with seasonal vegetables and mascarpone, shellfish foam</i>	22 €
La fleur de courgette à la ricotta et fève de tonka, glace courgette à l'huile de verveine, Crumble parmesan <i>Zucchini flower with ricotta and tonka bean, zucchini ice cream with verbena oil, parmesan crumble</i>	21 €
Rose de céleri rave, bouillon de pommes vertes et basilic thaï 🌿 <i>Celeriac rose, green apple broth and thaï basil</i>	19 €
Carpaccio de magret de canard à l'orange et pickles d'échalote au vinaigre blanc <i>Duck breast carpaccio with orange and shallot pickles in white vinegar</i>	21 €

Les Embruns – By the Sea 🐟

Belle dorade au balsamique, poireaux brûlés au four et jus de betterave tranché <i>Beautiful sea bream with balsamic vinegar, oven-roasted leeks and sliced beetroot juice</i>	34 €
Cabillaud à l'anis, caviar d'aubergines brûlées au four et brocolitis braisés <i>Cod with aniseed, oven-burnt eggplant caviar and braised broccolitis</i>	35 €
Tentacule de poulpe braisé au miel et à l'orange, purée de pois chiches à la tomate <i>Braised octopus tentacle with honey and orange, sun-dried tomato chickpea purée</i>	36 €

* 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

Quasi de veau rôti à fleur de thym, crémeux de panais et tempura de maïs 36 €
Roasted veal with thyme flowers, creamy parsnips and corn tempura

Croquettes d'agneau au basilic et tomates, crémeux de carottes et gingembre confit 36 €
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 crémeux à la courge et à la mélisse  30 €
Creamy risotto with pumpkin and lemon balm

Les Douceurs – Sweets treats

Comme une orange parfaite 15 €
Like a perfect orange

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

Chocolat Equatoriale au lait, poire pochée au poivre de Timut 15 €
Equatoriale milk chocolate, poached pear with Timut pepper

Le Galet de Nice 15 €
The Galet of Nice

Fromage au gré des saisons 15 €
Cheese of the moment



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