



LE PATIO

Restaurant & terrasse

CARTE AUTOMNE 2025 - AUTUMN 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, *^{*} 22 €
Shrimp ravioli with seasonal vegetables and mascarpone, shellfish foam
- Tataki de thon rouge au sésame blanc grillé, vinaigrette acidulée à l'avocat (*) 21 €
Red tuna tataki with toasted white sesame, sour avocado dressing
- Rose de céleri-rave, bouillon de pommes vertes et basilic thaï * 🌿 19 €
Celeriac rose, green apple broth and Thai basil
- Carpaccio de magret de canard à l'orange 21 €
et pickles d'échalotte au vinaigre balsamique blanc (*)
Duck breast carpaccio with orange and shallot pickles in white balsamic vinegar

Les Embruns – By The Sea 🐟

- Belle dorade au balsamique, poireaux brûlés au four et jus de betterave perlée *^(*) 34 €
Beautiful sea bream with balsamic vinegar, oven-roasted leeks and sliced beetroot juice
- Pavé de maigre à l'orange, pané au panko, tartare de céleri et olives Taggiasche *^(*) 34 €
Meagre fillet breaded with panko and orange, celery tartare and Taggiasche olives
- Tentacule de poulpe braisé au miel et à l'orange, purée de pois chiches à la tomate *^{*} 36 €
Braised octopus tentacle with honey and orange, sun-dried tomato chickpea purée

* Contient du Lactose * Contient du gluten 🌿 Végétarien

NOUS SOMMES FIERES 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

Émietté de cuisse de pintade aux poivrons rouges, jus corsé aux citrons confits * 35 €
Crumbled guinea fowl thigh and red pepper, full-bodied jus with candied lemon

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

Effiloché d'agneau braisé au cumin et au miel, * 35 €
confit d'oignons caramélisés façon pissaladière
Pulled lamb braised with cumin and honey, caramelized candied onion
in the style of « pissaladière »

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

Grosse madeleine à la figue 15 €

Big fig madeleine **

Le « Baby Guinness » ** 15 €

The « Baby Guinness »

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



@hotellaperouseniceofficiel #lepationice

Damien Andrews