LE PATIO
Restaurant & Terrasse

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

2025 Gault&Millau

LE PATIO
Restaurant & Terrasse

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 et pickles d'échalotte au vinaigre blanc (*) 21 €
Duck breast carpaccio with orange and shallot pickles in white vinegar

Les Embruns — By the Sea

Belle dorade au balsamique, poireaux brûlés au four et jus de betterave tranché *(*) 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

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

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