





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



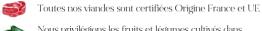


Pour Commencer - To Start

Ravioles de crevettes, petits légumes et mascarpone, écume de crustacés, ** Shrimp ravioli with seasonal vegetables and mascarpone, shellfish foam	22€
Tataki de thon rouge au sésame blanc grillé, vinaigrette acidulée à l'avocat (*) Red tuna tataki with toasted white sesame, sour avocado dressing	21€
Rose de céleri-rave, bouillon de pommes vertes et basilic thaï * * Celeriac rose, green apple broth and Thai basil	19€
Carpaccio de magret de canard à l'orange et pickles d'échalotte au vinaigre balsamique blanc (*) Duck breast carpaccio with orange and shallot pickles in white balsamic vinegar	21 €
Les Embruns - By the Sea	
Belle dorade au balsamique, poireaux brûlés au four et jus de betterave perlée *(*) Beautiful sea bream with balsamic vinegar, oven-roasted leeks and sliced beetroot juice	34 €
Pavé de maigre à l'orange, pané au panko, tartare de céleri et olives Taggiasche (*)* Meagre fillet breaded with panko and orange, celery tartare and Taggiasche olives	34 €
Tentacule de poulpe braisé au miel et à l'orange, purée de pois chiches à la tomate ** Braised octopus tentacle with honey and orange, sun-dried tomato chickpea purée	36 €



*Contient du Lactose * Contient du gluten 🖐 Végétarien





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	
Disatta mámany à la consula et à la mélica (*) W	20 C
Risotto crémeux à la courge et à la mélisse (*) ₩ Creamy risotto with pumpkin and lemon balm	30 €
Стеату изоно with ратрын аналеноп ваш	
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

Danien Andrews