



LE PATIO
Restaurant & Terrasse



LE PATIO

Restaurant & terrasse

CARTE HIVER 2026 - WINTER 2026 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 bœuf aux baies roses, mayonnaise au citron (^{*}) 22 €
Beef tataki with pink berries and lemon mayonnaise
- Rose de céleri-rave, bouillon de pommes vertes et basilic thaï ^{*} 🌿 19€
Celeriac rose, green apple broth and Thai basil
- Tarte à l'oignon grillé, jambon d'épaule ibérique ^{*}(^{*}) 23 €
Grilled onion tart with Iberian shoulder ham

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
- Lieu jaune nacré à la mélisse, topinambours braisés à l'anis et noisettes grillées (^{*}) 35 €
Pearled European pollock with lemon balm, braised Jerusalem artichokes, with aniseed and roasted hazelnuts
- Calamars au chorizo ibérique, fricassée de poivrons, oignons nouveaux et crémeux de maïs ^{*}(^{*}) 36 €
Squid with Iberian chorizo, bell peppers fricassee, spring onion and creamy corn

^{*} 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

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

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

Cochon confit et rôti, mille-feuilles de pommes de terre et de pommes Granny Smith ^(*) 35 €
Confit & roasted pork, potato and Granny Smith apple mille-feuille

Le Jardin – The Garden

Risotto crémeux à la courge et à la mélisse ^(*) 🌿 30 €
Creamy risotto with pumpkin and lemon balm

Risotto à la Truffe *Melanosporum* et jus de viande ^{*} Prix sur demande
Black truffle risotto with chicken jus (Melanosporum) Price on request

Les Douceurs – Sweets treats

Croustillant au citron et au zeste de combava ^{*(*)} 15 €
Lemon crisp with combava zest

Le secret à la noisette ^{*(*)} 15 €
The hazelnut secret

Espuma de chocolat à la fève de Tonka ^{*(*)} 15 €
Chocolate espuma with Tonka bean

Le Galet de Nice ^{*(*)} 15 €
The Galet of Nice

Fromage au gré des saisons ^{*} 15 €
Seasonal cheese selection



Identifiez-nous



@restaurant_lepatio_nice#lepationice

Damien Andrews