



LE PATIO
Restaurant & Terrasse



LE PATIO

Restaurant & terrasse

CARTE ÉTÉ 2026 - SUMMER 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





LE PATIO
Restaurant & Terrasse

Pour Commencer – To Start

- Ravioles signatures d'ombrine, nuage au jus de la mer ** 25 €
Signature meagre ravioli with sea foam
- Tataki de bœuf aux baies roses, mayonnaise au citron et paprika 23 €
Beef tataki with pink berries and lemon mayonnaise
- Tarte dorée aux oignons délicats, espuma d'olives noires ** 🌿 19 €
Golden onion tart, black olive espuma
- Le radis noir et pomme acidulée, consommé au shiitaké 🌿 (*) 22 €
Black radish and tangy apple, shiitake consommé

Les Embruns – By the Sea 🐟

- Cabillaud sur la brise d'un artichaut barigoule acidulé et salicorne (*) 37 €
Cod with sour artichoke barigoule, and samphire
- Sébaste rose sublimé à la betterave et pommes de terre à la coriandre 36 €
Pink rockfish with beetroot and coriander potatoes
- Gambas au murmure de l'océan snackées à la cannelle, 42€
rémoulade de légumes et mangue
Prawns, lightly seared with cinnamon, vegetables remoulade with mango

* 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

Pavé de veau fondant aux arômes citronnés, crémeux de brocolis au poivre de Timut (*) (*) 37 €
Veal steak with lemon flavors, creamy broccoli with Timut pepper

Épaule d'agneau au parfum d'épices, fondant de carottes au cumin et petits pois frais * 39 €
Slow-cooked lamb shoulder with spices, soft-taste carrot with cumin and fresh peas

Travers de porc crousti-fondant, mille-feuille de pommes de terre et Granny Smith * 36 €
Crispy-glazed pork ribs, potato and Granny Smith apple mille-feuille

Les Rizières – The Garden

Tendresse végétale à la courgette et agrumes (*) 🌿 33 €
Creamy risotto with zucchini and citrus

Risotto à la Truffe d'été jus de viande * 39 €
Summer truffle risotto with meat jus

Les Douceurs – Sweets treats

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

Douceur italienne aux fruits de saison * (*) 15 €
Italian-style dessert with seasonal fruits

Saveur lactée caramel et noix de pécan * * 15 €
Caramel and pecans milk dessert

Le Paris-Nice * * 15 €
From Paris to Nice

Fromage au gré des saisons * 15 €
Cheese of the moment



Identifiez-nous



@restaurant_lepatio_nice #lepationice

Damien Andrews