



L'une des hypothèses fait remonter le mot à l'italien pazzo, qui signifie « fou ». Une autre théorie avance que Patsy, diminutif du prénom Patrick, aurait d'abord été utilisé dans l'argot criminel pour dire « tout va bien ». Repris ensuite comme nom, le terme aurait évolué pour désigner un « pigeon », dans le sens de quelqu'un de naïf — un de ces dupes qui, comme le dit l'expression, naissent à la minute.

par William Safire, 1er avril 1984, dans le New York Times

Menu déjeuner (Hors jours fériés)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 34€

Entrée - Plat - Dessert 38€

Menu - 3 séquences 48€

La sélection des trois séquences est faite par le chef en s'adaptant à vos préférences, allergies et restrictions alimentaires

Accord mets et vins - 3 Verres (8cl) 27€

Une sélection de vins soigneusement choisis pour accompagner chaque plat.

Ouvert du Lundi au Vendredi

12h30 - 14h00

19h30 - 22h00

Poireaux grillés, vinaigrette aux cendres et aux amandes	13€
Endives, mousse de gorgonzola et sauce aux noix torréfiées	14€
Betteraves rôties, beurre blanc, anguille fumée et oeufs de truite	15€
Crudo de thon, suprêmes et sauce aux agrumes, citron caviar	18€
Lentilles au miso, foie gras poêlé, huile de curry et chèvre frais	19€
Cabillaud, beurre blanc fumé, condiment macha, chorizo et broccolini	33€
Filet mignon de cochon, couscous, pomme, menthe et orange	34€
Collier d'agneau fondant, pecorino, potiron parfumé vanille - cannelle	35€
Kakis, crumble au cacao, glace noisette et marrons glacés	14€
Tiramisu façon Patsy, gelée amaretto et coulis de chocolat noir	14€

Origines de nos viandes et poissons :

Thon de l'Atlantique, France / Cabillaud de l'Atlantique Nord, France
 Anguille, Haute Somme, France / Cochon, Danemark et France / Agneau, France

Taxes et services inclus



"One is from the Italian pazzo , meaning "fool." The other is that Patsy, as the diminutive of the name Patrick, was originally an underworld adjective for "all is well," which when turned into a noun came to mean "sucker," in the sense of one being born every minute"

By William Safire, April 1, 1984, in the New York Times

Lunch menu (Excluding public holidays)

Starter - Main or Main - Dessert 34€

Starter - Main - Dessert 38€

Menu - 3 courses 48€

The selection of the three courses is made by the chef, tailored to your preferences, dietary restrictions and allergies.

Wine pairing - 3 Glasses (8cl) 27€

The wine is carefully selected to further your discovery and pleasure for each course.

Open from Monday to Friday

12.30pm - 2.00pm

7.30pm - 10.00pm

Grilled leeks, vinaigrette with ashes and almonds	13€
Endives, gorgonzola mousse and roasted walnut sauce	14€
Roasted beets, white butter, smoked eel and trout eggs	15€
Tuna crudo, supremes and citrus sauce, lemon caviar	18€
Miso lentils, pan-fried foie gras, curry oil and fresh goat cheese	19€
Cod, smoked white butter, macha condiment, chorizo and broccolini	33€
Pork tenderloin, couscous, apple, mint and orange	34€
Braised lamb neck, pecorino cheese, pumpkin flavored vanilla - cinnamon	35€
Persimmons, cocoa crumble, hazelnut ice cream and candied chestnuts	14€
Patsy's Tiramisu, amaretto jelly and dark chocolate coulis	14€

Origins of our meats and fishes :
Tuna, Atlantic Ocean, France / Cod, Atlantic Ocean, France
Eel, France / Pork, Denmark and France / Lamb, France

Taxes and services included