



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

Poireau vapeur, sauce au persil et menthe	13€
Potimarrons rôtis, sauce Cacio e pepe, padrón et lardo	15€
Betteraves rôties, beurre blanc, anguille fumée et oeufs de truite	16€
Champignons de Paris mijotés, sauce tosazu, purée de panais et sésame	16€
Crudo de thon, sauce japonaise, jaune d'œuf confit, radis marinés	18€
Joue de Boeuf poêlée, poires, endive et épinards - verveine	30€
Poisson du jour, sauce Macha, maïs - chipotle et coriandre	32€
Ris de veau doré au beurre, patates douces rôties et curry jaune	34€
Crèmeux au citron jaune, sorbet à la myrtille, sésame - chocolat blanc	13€
Glace à la crème fraîche, caramel au miso et pommes sautées	13€

Origines de nos viandes et poissons :
 Thon de l'Atlantique, France / Poisson du jour, Pays-Bas et France
 Anguilles, Haute Somme, France / Boeuf, France et Royaume-Uni / Veau, Pays-Bas

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

Steamed leek with parsley and mint sauce	13€
Roasted pumpkins, Cacio e pepe sauce, padrón and lardo	15€
Roasted beetroots, beurre blanc sauce, smoked eel and trout roe	16€
Simmered button mushrooms, tosazu sauce, parsnip puree and sesame	16€
Tuna crudo, Japanese sauce, confit egg yolk, pickled radishes	18€
Pan-fried Beef cheek, pears, endives and spinach - verbena	30€
Catch of the day, Macha sauce, corn - chipotle and coriander	32€
Veal sweetbread, roasted sweet potatoes and yellow curry	34€
Lemon cremoso, blueberry sorbet, sesame - white chocolate	13€
Crème fraîche ice cream, miso caramel and sautéed apples	13€

Origins of our meats and fishes :

Tuna from the Atlantic Ocean, France / Amberjack from the Netherlands
 Beef from the United Kingdom, and France / Veal from the Netherlands and France

Taxes and services included