



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 Jeudi

12h30 - 14h00

19h30 - 22h00

Vendredi dîner uniquement

19h30 - 22h00

Betteraves rôties, ajo blanco, cédrat et citron caviar	15€
Topinambours, gorgonzola doux, noisettes caramélisées et café	16€
Saint-Jacques crues, poireaux vapeur, jalapeño et sauce menthe-persil	21€
Poisson du jour, beurre blanc - citron meyer, sauce XO et blettes	34€
Collier d'agneau, sauce mojo verde, cardoncelli et purée de céleri-rave	35€
Cheesecake, raisins au kirsch, fruits de saison et sorbet myrtille	14€
Tiramisu façon Patsy, gelée amaretto et coulis de chocolat noir	14€

Origines de nos viandes et poissons :
 Saint-Jacques, Normandie, France / Poisson du jour de l'Atlantique Nord, France / Agneau, France

Taxes et services inclus



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

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 Thursday

12.30pm - 2.00pm

7.30pm - 10.00pm

Friday dinner only

7.30pm - 10.00pm

Roasted beets, ajo blanco, citron, and finger lime	15€
Jerusalem artichokes, mild gorgonzola, caramelized hazelnuts, and coffee	16€
Raw scallops, steamed leeks, jalapeño, and mint-parsley sauce	21€
Catch of the day, beurre blanc with Meyer lemon, XO sauce, and chards	34€
Lamb neck, mojo verde sauce, cardoncelli, and celeriac purée	35€
Cheesecake, kirsch-soaked raisins, seasonal fruit, and blueberry sorbet	14€
Patsy's tiramisu, amaretto jelly, and dark chocolate coulis	14€

Origins of our meats and fishes :
 Scallops, Normandy, France / North Atlantic catch of the day, France / Lamb, France

Taxes and services included