

PATSY

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 52€

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

Betterave au four, sauce gorgonzola, noisettes et vinaigrette mostarda	15€
Focaccia de pommes de terre, feta, tomates d'hiver, zaatar et kumquat	15€
Anguille fumée, gaspacho verde, avocat, rhubarbe et chipotle	20€
Velouté de calçot, oeuf parfait, sauce macha et cardoncelli	28€
Poisson du jour, sauce beurre blanc - bergamote, condiment orange et fenouil	34€
Souris d'agneau, blettes, puntarellas, jus corsé et ail noir	35€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Glace topinambour - beurre noisette, malt, mélisse et sauce aux pommes	14€
Crèmeux chocolat noir, chips de pain, huile d'olive et sel Maldon	14€

Origines de nos viandes et poissons :
Poisson du jour, France ou Ecosse, UK / Anguille, France / Agneau, France

Taxes et services inclus

PATSY

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 52€

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

Baked beetroot, gorgonzola sauce, hazelnut and mostarda vinaigrette 15€

Potato focaccia with feta, winter tomatoes, za'atar, and kumquats 15€

Smoked eel, gazpacho verde, avocado, rhubarb, and chipotle 20€

Calçot velouté soup, perfect egg, macha sauce and cardoncelli 28€

Catch of the day, beurre blanc - bergamot sauce, orange and fennel condiment 34€

Lamb shanks, chards, puntarelle, rich jus and black garlic 35€

Selection of cheeses from Taka & Vermo 14€

Jerusalem artichoke - brown butter ice cream, malt and apple sauce 14€

Dark chocolate cream with bread chips, olive oil and Maldon salt 14€

Origins of our meats and fishes :
Catch of the day, France or Scotland, UK / Eel, France / Lamb, France

Taxes and services included