

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

Betteraves, ajo blanco, pistaches, yaourt grec et salade de fruits	15€
Asperges vertes, jaune d'oeuf confit, Granny Smith et sauce orientale	16€
Anguille fumée, shiso, guacamole, tajin et chicharrónes	19€
Velouté de petits pois, oeuf parfait, sauce macha et cardoncelli	28€
Poisson du jour, sauce romesco, broccolini, ail des ours et gomasio	36€
Agneau, asperges blanches, sauce estragon et jus corsé - menthe	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Glace au matcha, rhubarbes, fraises et crémeux au chocolat blanc	14€
Panna cotta au citron, sirop de laurier et mûres	13€

Origines de nos viandes et poissons :
Poisson du jour, France / 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

Beetroots, ajo blanco, pistachios, yogurt and fruit salad	15€
Green asparagus, confit egg yolk, Granny Smith and oriental sauce	16€
Smoked eel, shiso, guacamole, tajin and chicharrónes	19€
Green pea velouté soup, perfect egg, macha sauce and cardoncelli	28€
Catch of the day, romesco sauce, broccolini, wild garlic and gomasio	36€
Lamb, white asparagus, tarragon sauce and rich jus - mint	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
Matcha ice cream, rhubarb, strawberries and white chocolate crémeux	14€
Lemon panna cotta, bay leaf syrup and blackberries	13€

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

Taxes and services included