

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

Pommes de terre nouvelles, sauce mojo rouge picón et féta	16€
Asperges blanches, sauce parmesan, zeste d'orange et olives de Kalamata	16€
Anguilles fumées, beurre blanc, pois gourmands et huile râyu	20€
Curry de céleri rave - livèche et légumes de saisons	28€
Poisson du jour, sauce menthe, petits pois et chips de guanciale	36€
Travers de porc - marinade orientale, épices togarashi et oignons nouveaux	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Crèmeux citron, fraises, pesto basilic et crumble aux amandes	13€
Sauce chocolat noir - verveine, compoté d'oranges et glace à la noisette	13€

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

New potatoes, picón red mojo sauce and feta cheese	16€
White asparagus, parmesan sauce, orange zest and Kalamata olives	16€
Smoked eels, beurre blanc, snow peas and rayu oil	20€
Celeriac and lovage curry with seasonal vegetables	28€
Catch of the day with mint sauce, peas and guanciale chips	36€
Pork ribs - oriental marinade, togarashi spices and spring onions	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
Lemon crèmeux, strawberries, basil pesto and almond crumble	13€
Dark chocolate - verbena sauce, orange compote and hazelnut ice cream	13€

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

Taxes and services included