

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

Brochette de langue de boeuf, sauce chimichurri et guindillas	16€
Asperges blanches, pamplemousse, praliné de noix, mayonnaise et olives	16€
Anchois frais marinés, avocat, pickles d'oignons rouges et féta	16€
Gaspacho verde, chipotle, tomates multicolores et focaccina au fromage	28€
Poisson du jour, pesto au basilic, tomates - Nduja et courgettes trompettes	36€
Magret de canard laqué au miel, cerises, betteraves nouvelles et livèche	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Dulce de leche, yaourt grec et granita au café	12€
Tarte aux cerises et glace à la vanille	14€

Origines de nos viandes et poissons :
Poisson du jour, France / Anchois, France / Boeuf, Allemagne / Canard, 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

Beef tongue skewers, chimichurri sauce and guindilla peppers	16€
White asparagus, grapefruit, walnut praline, mayonnaise and olives	16€
Fresh marinated anchovies, avocado, pickled red onions and feta	16€
Gazpacho verde, chipotle, multicolored tomatoes and cheese focaccina	28€
Catch of the day, basil pesto, tomatoes - Nduja and trumpet zucchini	36€
Honey-glazed duck breast, cherries, new beets and lovage oil	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
Dulce de leche, Greek yogurt and coffee granita	12€
Cherry tart and vanilla ice cream	14€

Origins of our meats and fishes :
 Catch of the day, France / Anchovy, France / Beef, Germany / Duck, France

Taxes and services included