



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

[To Share] Cantabrian anchovies, salsa verde and brioche bread	15€
Corn, smoked beurre blanc, salsa macha, parmesan and cilantro	16€
Beef tongue, ponzu sauce, sautéed biquinho peppers and ginger - sesame	17€
Red tuna crudo, umeboshi vinaigrette, Granny Smith apple, and shiso	18€
Coco beans, chanterelles, coconut milk - lemongrass sauce and watercress	28€
Fried chicken thighs, lemon, spinach - parsley and Parmesan orzotto.	35€
Catch of the day, bell pepper sauce, piperade, guindillas, olives and capers	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
Mirabelle plum sorbet, cocoa crumble and white chocolate sauce	14€
Quinces compote, dates, crumble and lavender ice cream	14€

Origins of our meats and fishes :

Red Tuna, France / Beef, France / Chicken, France / Catch of the day, France / Pork, Spain

Taxes and services included



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

[A Partager] Anchois de Cantabrie, salsa verde et pain brioché	15€
Maïs, beurre blanc fumé, sauce macha, parmesan et coriandre	16€
Langue de boeuf, sauce ponzu, biquinho sautés, gingembre - sésame	17€
Crudo de thon rouge, vinaigrette umeboshi, pomme Granny smith et shiso	18€
Coco de Bretagne, girolles, sauce lait de coco - citronnelle et cresson	28€
Cuisses de poulet frites, citron, orzotto épinard - persil et parmesan	35€
Poisson du jour, sauce poivron, piperade, guindillas, olives et câpres	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Sorbet mirabelle, crumble cacao et sauce chocolat blanc	14€
Compotée de coings, dattes, crumble et glace à la lavande	14€

Origines de nos viandes et poissons :

Thon rouge, France / Boeuf, France / Poulet, France / Poisson du jour, France / Porc, Espagne

Taxes et services inclus