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 Wiliam Safire, 1er avril 1984, dans le New York Times

Lunch menu (Excluding public holidays)

Starter - Main or Main - Dessert 34€
Starter - Main - Dessert 38€

[Dinner] 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€

Butternut squash aguachile, thyme and pumpkin seeds 15€

Roasted leeks, olive vinaigrette and hazelnut sauce 15€

Carrots in lemon escabeche, smoked eel and Bufala mozzarella 20€

Lentils with miso, roasted squash and yogurt - curry sauce 28€

Honey - spices glazed duck breast, sweet potato purée and bok choy. 36€

Fried monkfish ssäm, romesco sauce and kalamata olive tapenade 37€

Selection of cheeses from Taka & Vermo 14€

Panna Cotta infused with lemon zest, dried figs and walnuts 14€

Roasted apples, crumble, miso-caramel and crème fraîche ice cream 14€

Origins of our meats and fishs :
Eel, Greece / Duck, France / Monkfish, France

Taxes and services included

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 Wiliam Safire, 1er avril 1984, dans le New York Times

Menu déjeuner (Hors jours fériés)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 34€
Entrée - Plat - Dessert 38€

[Dîner] 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€

Aguachile de butternut, thym et graines de courges 15€

Poireaux rôtis, vinaigrette aux olives et sauce noisette 15€

Carottes en escabèche au citron, anguille fumée et mozzarella di Bufala 20€

Lentilles au miso, courges rôties, sauce yaourt - curry 28€

Magret de canard laqué au miel - épices, purée de patate douce et pak choi 36€

Ssäm de lotte frite, sauce romesco et tapenades d'olives de kalamata 37€

Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo 14€

Panna Cotta au zestes de citron, figues sèches et noix 14€

Pommes rôties, crumble, caramel - miso et glace à la crème fraiche 14€

Origines de nos viandes et poissons :
Anguille, Grèce / Canard, France / Lotte, France

Taxes et services inclus