

LE PATIO

by Le Yaca

Le Déjeuner *Lunch*



de 12h à 14h
from 12pm to 2pm



ANTIPASTI

Entrées – Starters

Crudo di ricciola, emulsione di agrumi, cardamomo, campari e olio all’nduja 45

Sériole crue, emulsion d’agrumes, cardamome, campari et huile d’olive pimentée au parfum ‘nduja

Amberjack crudo, citrus extraction, cardamom, Campari and spicy olive oil with ‘nduja flavor

Insalate croccanti dell’orto, finocchi e dressing alle ciliegie 28

Salade croquante du potager, fenouil et dressing aux cerises

Crunchy garden salad, fennel, an cherry dressing

Carciofi violetti in insalata, parmigiano 36 mesi e olive taggiasche 32

Artichauts violets en salade, parmesan 36 mois et olives taggiasche

Violet artichokes salad, 36-month-aged Parmesan, and taggiasca olives

Prosciutto Sant’Ilario con schiacciatine e verdure in agrodolce 39

Jambon Sant’Ilario avec schiacciatine et légumes aigre-doux

Sant’Ilario ham with schiacciatine and sweet-and-sour vegetables

Mozzarella di bufala con pomodori locali e olio extra vergine 28

Mozzarella di bufala avec tomates locales et huile d’olive extra vierge

Buffalo mozzarella with local tomatoes and extra virgin olive oil

Il nostro vitello tonnato con giardiniera di verdure e salsa tonnata 42

Notre vitello tonnato avec pickles de légumes et sauce tonnato

Our vitello tonnato with pickled vegetables and tuna sauce



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghetti di Gragnano con colatura di pomodori dell'orto 32

Spaghetti de Gragnano avec extraction de tomates du jardin

Gragnano spaghetti with tomato extraction from the garden

Maccheroncini integrali al pesto di basilico e pomodori 32

Maccheroncini de blé complet au pesto de basilic et tomates

Wholemeal maccheroncini with basil pesto and tomatoes

Linguine alle vongole veraci, bottarga e limoni nostrani 34

Linguine aux palourdes, poutargue et citrons locaux

Linguine with clams, bottarga and local lemons

IL MARE

Poisson - Fish

Branzino arrostito, carciofi violetti, piccoli ortaggi, salsa mugnaia 54

Filet de loup rôti, artichauts violets, jeunes légumes et sauce meunière

Roasted sea bass, violet artichokes, small vegetables and mugnaia sauce

LA TERRA

Viande - Meat

Costata di vitello burro e salvia e piccoli ortaggi di stagione 55

Côte de veau au beurre et sauge, petits légumes de saison

Veal chop with butter and sage, small seasonal vegetables



I DOLCI

Les Desserts - Desserts

Selezione di frutta ripiena di gelato

Assortiment de fruits givrés “Maison Sorbetti”

Assortment of frosted fruits

25

Fragole e lamponi dei giardini di Ramatuelle

Gelato alla lavanda, rosmarino e miele

Coupe de fraises et framboises des jardins de Ramatuelle

Glace lavande romarin et miel

Strawberries and raspberries bowl from the Ramatuelle gardens

Lavender, rosemary and honey ice cream

25

Il nostro tiramisu classico

Notre Tiramisu classique

Our classic Tiramisu

20

Gelati & Sorbetti artigianali

Glaces et sorbets faits maison

Ice cream or sorbet house-made

18

