Restaurant Le Patio

Das 2003 gegründete Familienunternehmen hat sich erfolgreich im Dorf etabliert.
Das ganzjährig geöffnete Restaurant Le Patio bietet Ihnen im Sommer die Frische seiner Terrasse an und im Winter die Wärme seines Kamins.
Die Gaumenfreuden, die Reichhaltigkeit der Speisen und die Liebe
zum guten Essen sind die treibenden Kräfte hinter diesem Restaurant.

Ganzjährig geöffnet.

32, rue St-Jean - 66500 Villefranche-de-Conflent
Tél : 04 68 05 01 92

Meister-Gastronom seit 2016

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

FAIT MAISON HOME COOKING

Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.

Tapas zum Teilen oder auch nicht

- ***Tomaten-Aioli-Brot*** **5,00**
- ***Gegrillte Padron-Paprika*** *(kleine spanische Paprikaschoten)* **8,00**

Als Einstieg

- ***Altmodische Schweinefleischterrine*** **13,90**
- ***Dali-Muscheln*** **13,90**

(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)

- ***Cargolade*** **19,90**

(Gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Sagi „Schweinefett“, 30 Stück)

- ***Salmorejo*** *kalte andalusische Suppe (Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)* **12,90**

serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei, Croutons und Kirschtomaten

- ***Echte Pa Amb Tomàquet*** *(Tomatenbrot)* **19,90**

Serrano-Schinken 24 Monate alt und Manchego

- ***Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit muscat*** **22,90**
- ***Filet von Blut-und Goldsardellen.*** *Von uns entsalzte sardellen, gekochter pfeffer,* **18,90**

hartgekochtes ei, rote zweibeln und schwarze oliven

- ***Camembert 250gr*** *(kuhmilch)* **17,90**

im Ofen gratinierter vollmilchziegenkäse mit Roussillon-honig

Unsere Salate

- ***Gemischt*** **9,90**

Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Croutons, Pinienkerne

- ***César*** **15,90**

Römischer Salat, Hähnchenstreifen, hausgemachte Croutons, Sauce Cesar, Parmesan

- ***Bikett*** **14,90**

Mesclum, Knuspriger Ziegenkäse mit Roussillon-honig,
Erdbeer und Himbeeressigreduktion

Gerichte aus dem Meer

- ***Tataki Rossini-Thunfisch,*** *(Foie Gras-Schnitzel) Banyuls-Reduktion, Aioli-Kartoffeln* **29,90**
- ***Kabeljau-Supreme überbacken*** *mit Roussillon-Honig und Aioli* **25,90**
- ***Garnelen vom Bratgrill*** *auf Petersilie Kartoffelgratin mit Aioli* **22,90**
- ***Oktopus-confit mit geräucherter chili, morcheh,*** *chorizo püree* **26,90**

In den Menüs können keine Änderungen vorgenommen werden.
Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 10 % Mehrwertsteuer, für Alkohol 20 %, und Service.
Menü mit Allergen-Liste auf Anfrage erhältlich.

Unsere Gourmet-Gerichte

- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und braunen Pilzen,** *fritten* — **25,90**
- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln,** *fritten* — **29,90**
- **Lammschulter „El Xaï“** *(katalanisches Lamm),* *mit Knoblauchkopf im eigenen Saft kandiert* — **36,90**
- **Pierrot's Cargolade** — **29,90**
  (gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“ 30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixo, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- **Rinderfilet tournedos Rossini** *mit geräuchertem Speck und Banyuls-Reduktion gratiniertes Dauphinois* — **36,90**
- **Rinderfilet tournedos** *mit geräuchertem Speck unt Soße nach Wahl : (Pfeffer oder Morcheln oder Roquefort-Käse oder Banyuls-Reduktion) gratiniertes Dauphinois* — **31,90**
- **Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce,** *gratiniertes Dauphinois* — **29,90**
- **Boles de Picoulat nach Art des Chefs** — **18,90**
  (Fleischbällchen aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in Soße gegart mit Tomaten, grünen Oliven, Speckwürfeln, frischen Champignons und serviert mit Petersilie weiße Bohnen

Die Burger-Ecke *(glutenfrei option verfügbar)*

- **Der Patio-Burger** — **19,90**
  (gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, frisches Hacksteak, Pommes Frites, Salat)
- **Der schicke Burger** — **25,90**
  (gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, frisches Hacksteak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, Pommes Frites, Salat)
- **Der Vegetarische** — **19,90**
  (Gebrautes Brot-Zucchini,Gemüsehackfleisch, Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Salat)

Spieße am Galgen *Pommes Frites Salat*

DIE KLASSISCHEN CA. 250 g

- **Hähnchen-Spieß** *mariniert mit Thymian und Zitrone* — **19,90**
- **Der Patio-Spieß** *(Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)* — **25,90**
- **Marinierter aufhänger-spieß** — **25,90**
- **Entenbrust-Spieß** *mit Äpfeln und Honig* — **26,90**

DIE CROMAGNONS CA. 400 g

- **Hähnchen-Spieß** *mariniert mit Thymian und Zitrone* — **26,90**
- **Der Patio-Spieß** *(Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)* — **32,90**
- **Marinierter aufhänger-spieß** — **32,90**
- **Entenbrust-Spieß** *mit Äpfeln und Honig* — **33,90**

SAUCEN

- **Roquefort, Banyuls, Pfeffer** — **3,00**
- **Morcheln** — **5,00**

BEILAGEN

- **Hausgemachte Pommes**
- **Gegrilltes Gemüse**
- **Gratin Dauphinois**
- **Kartoffelgratin mit Aioli**
- **Salat**
- **Petersilie weiße Bohnen**

Zusätzliche Beilagen — **5,00**

Kindermenü 15,00

1 Wasser-Sirup

Serrano-Schinken oder katalanischer tomme

Nudeln mit manchegosauce *(Käse)*

oder

Kabeljaufilet mit tomatencreme

hausgemachte Pommes oder Nudeln

oder

Katalanische Wurst

hausgemachte Pommes oder Nudeln

Kleine Schale Mousse au Chocolat

oder

Weißkäse mit Oreo

(Kakaokekse mit Vanillecreme gefüllt)

+ ein Lutscher

Kleiner gelber Zug 22,90

Salmorejo

Andalusische kalte Suppe

(Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)

serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei und Croutons

oder

Makrelenrillettes mit Estragon,

klassischem Senf und geröstetem Brot

Coustellou Tirabuixo kandiert und karamellisiert

(Rippchen von Farmschweinen aus den katalanischen Pyrenäen), Kartoffelgratin mit Aioli

oder

Gebratenes Kabeljaufilet

Rote Paprikacreme, mit Aioli gratinierte Kartoffeln

Weißkäse *mit Roussillon-Honig*

oder

Wassermelonensuppe *mit frischer Minze*

oder

Kaffee

Saint Jacques 29,90

Dali-Muscheln

(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)

oder

Altmodische Schweinefleischterrine

Boles de Picoulat

(Fleischbällchen in Sauce mit Tomaten, grünen Oliven, Speckstückchen, Champignons und serviert mit Petersilie weiße Bohnen)

oder

Tataki-Thunfisch

serviert mit gratinierten Kartoffeln und Aioli

oder

Fleisch-Teller

(Katalanische Blutwurst, katalanische Wurst, Tirabuixò Coustellou serviert mit gratinierten Kartoffeln und Aioli)

Sophie's Bio-Ziegenkäse «Poc-à-Poc»

oder

Katalanische Creme

Saint Jean 52,90

Echtes pa amb tomàquet

(Tomatenbrot) Serrano-Schinken 24 Monate und Manchego (Schaf-Tomme)

oder

- Filet von Blut-und Goldsardellen.

Von uns entsalzte sardellen, gekochter pfeffer hartgekochtes ei, rote zweibeln und schwarze oliven

oder

Hausgemachte Foie Gras-Terrine

mit Muskat von Rivesaltes

Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln

hausgemachte Pommes

oder

Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce und überbackenen

gratiniertes Dauphinois

oder

Rinderfilet tournedos Rossini mit geräuchertem Speck

Banyuls-Reduktion, gratiniertes Dauphinois

oder

Rinderfilet tournedos geräuchertem Speck

Soße nach Wahl :

(Pfeffer oder Morcheln oder Roquefort-Käse oder Banyuls-Reduktion) gratiniertes Dauphinois

Dessert Ihrer Wahl auf der Speisekarte

Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

Sophie's Bio-Ziegenkäse „Poc-à-Poc“ und Manchego	9,00
Katalanische Creme	8,50
Mousse au Chocolat	7,90
Klassisches Tiramisu	8,90
Tiramisu mit Spekulatius	8,90
Zwei-Zitronen- sahne	8,90
Wassermelonensuppe mit frischer Minze	7,50
Weißkäse mit Roussillon-Honig	7,50
Kaffee Gourmand	12,90
Tee Gourmand	12,90

Alkoholische Aperitifs

Muscat - 9 cl	6,50
Ricard - 4 cl	4,20
Pastis - 4 cl	4,20
Kir - 12 cl	4,40
Bacardi - 6 cl	7,00
Banyuls rouge - 9 cl	6,90
Banyuls blanc - 9 cl	6,90
Whisky - 5 cl	7,50
Vodka - 6 cl	7,00
Cuba Libre	8,00
Byrrh - 9 cl	6,50
Coupe de Champagne	10,00
Kir Royal - 12 cl	11,00
Spritz Royal - 25 cl	12,00
Suze	5,90
Americano	12,00
Maury - 9 cl	6,90
Martini - 8 cl	5,90
Gin tonic	12,00
Bourbon - 5 cl	11,00
Sangria maison - 25 cl	5,90
Cocktail maison : *muscat, sirop framboise, citron, limonade*	11,00
BIER :	
Estrella (pression 25cl)	4,60
Estrella (pression 50cl)	9,20
Estrella (pression 100cl)	18,40
Cap dona blonde	5,90
Cap dona ambrée	5,90
Cap dona du moment	6,80

Getränke

Alkoholfreies Bier	4,40
Alkoholfreies Spritz	7,90
Alkoholfreies Gin tonic	10,00
Stilles Tafelwasser	4,70
Kohlensäurehaltiges Wasser	4,70
Kaffee	2,60
Deca	2,60
Tee, Aufguss	4,60

Whisky 5cl

Scotch Whisky : CARDHU 12 Jahre alt, weich und fruchtig	12,00
Islay single malt whisky : CAOLILA 12 Jahre alt, weich und torfig	12,00
Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 Jahre alt, fein und fruchtig	12,00
Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 Jahre alt, rund und fruchtig	12,00
The only single malt whisky : TALISKER 10 Jahre alt, kraftvoll und würzig	12,00
Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 Jahre alt, intensiv und torfig	16,00