



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./Fax : 04 68 05 01 92*

**Meister-
Gastronom**

**R ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.

Als Einstieg

- *Altmodische Schweinefleischterrine* 13,90
- *Die Gourmetpfanne: Lauchfondue, geschälte Burgunderschnecken, Manchegocreme* 17,90
- *Escalavade, gebackenes Gemüse, gratiniert mit katalanischem tomme* 13,90
- *Das Dutzend Burgunderschnecken schlängelt sich in unsere Richtung* 17,90
- *Hausgemachte Gänseleberterrine muscat de Rivesaltes-gelee* 22,90
- *Champignoncreme, Gänseleberschnitzel, gebraten* 18,90
- *Cargolade (gegrillte Schnecken in der Schale, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinespeck“ 30 Stück)* 18,90
- *Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot) Serrano-Schinken 24 Monate und Manchego (Schaf-Tomme)* 19,90
- *Gebackener Ziegenkäse 150gr im Ofen gratinierter vollmilchziegenkäse mit Roussillon-honig* 15,90

Gerichte aus dem Meer

- *Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion* 29,90
- *Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli* 24,90
- *Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie* 22,90

Die Burger-Ecke

- *Der Patio-Burger* 18,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, frisch gehacktes Steak, hausgemachte Pommes, Salat)
- *Der schicke Burger* 24,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, frisch gehacktes Steak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, hausgemachte Pommes, Salat)

Vegetarische oder glutenfreie option

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,** **22,90**
hausgemachte Pommes
- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln** **26,90**
hausgemachte Pommes
- **Lammschulter „El Xai“ (katalanisches Lamm), mit Knoblauchkopf** **34,90**
im eigenen Saft kandiert
- **Kalbskopf, Dampfkartoffeln** **25,90**
Gribiche: *Mayonnaise aufgeschlagen mit hartgekochtem Eigelb, Kapern, Essiggurken, Estragon, hartgekochtes Eiweiß*
Ravigote: *Vinaigrette, Kapern, feine Kräuter, Schalotten*
- **Rindergulasch mit Collioure-Wein** **19,90**
- **Pierrot's Cargolade** **28,90**
*(gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“
30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixó, hausgemachte Pommes)*
- **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 weißen Bohnen)*
- **Haxenauflauf vor Schweinefleisch, Urgemüse, 4 Stunden in Crauheu gegart** **25,90**
- **Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck,** **35,90**
Banyuls-Reduktion, gratiniertes Dauphinois
- **Tournedos vom Rinderfilet mit Soße nach Wahl :** **29,90**
*(Pfeffer oder Morcheln oder Roquefort-Käse oder Banyuls-Reduktion)
gratiniertes Dauphinois*
- **Gebratenes Kalbsbries mit Morchelsauce, gratiniertes Dauphinois** **29,90**
- **Die brennende Distel (mindestens 2 Pers.)** **26,00/Pers**
*(Stücke marinierter Rinderlasche,
gestochen auf einer Distel aus heißem Stahl, die an einem Galgen aufgehängt ist.
Serviert mit gebratenen Champignons und hausgemachten Pommes.)*
- **Suppe nach Ouillade-Art nach Belieben (traditioneller katalanischer Eintopf)** **18,90**

Käseseite

- **Cremiger Camembert geröstet mit Banyuls Trester 250gr** **20,90**
- **Edel de Cléron 200gr** **21,90**
- **Mont d'or mit trockenem Muskat, 480gr (mindestens 2pers)** **23,90/pers**
Alle unsere Käsesorten werden mit katalanischem Aufschnitt, Ofenkartoffeln und Salat serviert

Vegetarische option

SAUCEN

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

BEILAGEN

- Pommes Frites - Gebratene braune Champignons mit
Bärlauch Gratin Dauphinois - Aioli-Kartoffeln - Salat*
- Zusätzliche Beilagen** **5,00**

Kindermenü

14,00

1
Wasser-
Sirup

Serrano-Schinken oder katalanischer tomme



Hühnerfrikassee nach katalanischer Art,

hausgemachte Pommes oder Nudeln

Oder

Kabeljaufilet mit Tomatencreme

hausgemachte Pommes oder Nudeln

Oder

Manchego-Sahnenudeln (Käse)



Kleine Schale Mousse au Chocolat

oder

Weißkäse mit cookies granola

+ ein Lutscher

Kleiner gelber Zug

19,90

Suppe nach Ouillade

(traditioneller katalanischer Eintopf)

oder

Makrelenrillettes mit Estragon,

klassischem Senf und geröstetem Brot



Coustellou Tirabuixó kandiert und karamellisiert

(Rippchen von Farmschweinen aus den katalanischen Pyrenäen), Aioli-Kartoffeln

oder

Gebratener Kabeljaurücken, rote Paprikacreme

Aioli-Kartoffeln



Weißkäse mit Roussillon-Honig

oder

Zitronen-Pinienkern-Brownie

oder

Kaffee

Saint Jacques

28,90

Altmodische Schweinefleischterrine

oder

Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot)

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

oder

Ein halbes Dutzend Burgunderschnecken schlängeln sich auf uns zu



Boles de Picoulat

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

oder

Tataki-Thunfisch

Aioli-Kartoffeln

oder

Fleisch-Teller

Aioli-Kartoffeln (Blutwurst, Wurst, Coustellou Tirabuxo)



Katalanischer Käse

oder

Katalanische Creme

Saint Jean

49,90

Die Gourmet-Pfanne :

(Lauchfondue, enthäuste Burgunder-Schnecken, Manchego-Creme)

oder

Escalavade, gebackenes Gemüse, gratiniert mit katalanischem tomme

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

Tournedos von Rossini-Rinderfilet mit geräuchertem Speck

Banyuls-Reduktion, gratiniertes Dauphinois

oder

Tournedos vom Rinderfilet

Soße nach Wahl :

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



Dessert Ihrer Wahl auf der Speisekarte

(außer Gourmet-Champagner)

Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

<i>Katalanischer Käse</i>	8,50	<i>Zitronen-Pinienkern-Brownie</i>	7,90
<i>Katalanische Creme</i>	7,90	<i>Kaffee Gourmand</i>	11,90
<i>Schokoladenmousse, Burst von Turrón</i>	7,90	<i>Tee Gourmand</i>	11,90
<i>Klassisches Tiramisu</i>	8,90	<i>Gourmet-Champagner zum Teilen</i>	28,00
<i>Tiramisu mit Spekulatius</i>	8,90	<i>für zwei Personen</i>	

Alkoholische Aperitifs

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Grenat - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Maurly - 9 cl</i>	6,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	4,40	<i>Gin tonic</i>	12,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon - 5 cl</i>	10,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria maison - 25 cl</i>	5,90
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Hauscocktail :</i>	11,00
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>muskatnuss, himbeersirup, zitrone, limonade</i>	
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	4,20
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	8,40
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	16,80
<i>Coupe de Champagne</i>	10,00	<i>Cap dona blonde</i>	5,90
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	11,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,90
<i>Suze</i>	5,90	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
<i>Americano</i>	12,00		

Getränke

<i>Alkoholfreies Bier</i>	3,90	<i>Kaffee</i>	2,50
<i>Stilles Tafelwasser</i>	4,70	<i>Deca</i>	2,50
<i>Kohlensäurehaltiges Wasser</i>	4,70	<i>Tee, Aufguss</i>	4,20

Whisky 6cl

12,00

<i>Scotch Whisky : CARDHU 12 Jahre alt, weich und fruchtig</i>	12,00
<i>Islay single malt whisky : CAOLILA 12 Jahre alt, weich und torfig</i>	12,00
<i>Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 Jahre alt, fein und fruchtig</i>	12,00
<i>Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 Jahre alt, rund und fruchtig</i>	12,00
<i>The only single malt whisky : TALISKER 10 Jahre alt, kraftvoll und würzig</i>	12,00
<i>Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 Jahre alt, intensiv und torfig</i>	15,00