Restaurant Le Patio

Restaurant familiar, implantat al poble desde 2003
Overt tot l'any, el Patio us ofereix, a l'estiu la frescar de la terrassa i a l'hiver l'escalfor de la xemeneia.
La «gormandise», la generositat dels nostres plats i l'amor per la bona cuire, son el motor del nostre restaurant.

Obert tot l'any

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

Mestre Restaurador des del 2016

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

FAIT MAISON HOME COOKING

No s'accepten xecs

Per obrir la gana

- ***Pa amb tomàquet i allioli*** — **5,00**
- ***Pebrots de Padrón a la brasa*** *(petits pebrots gallecs)* — **8,00**

Per primer

- ***Terrina de porc a l'antiga*** — **13,90**
- ***Els musclos d'en Dali*** — **13,90**
  (musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, es serveixen freds)
- ***Cargolada*** — **19,90**
  (30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí)
- ***Salmorejo*** *Sopa andalusa freda(crema de molla de pa, all,tomàquet i oli d'oliva servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets i cirerols tomate* — **12,90**
- ***Veritable pa amb tomàquet*** *amb pernil serrà de 24 mesos i manxego* — **19,90**
- ***Terrina de «foie gras» casolana*** *amb la seva gelea al muscat* — **22,90**
- ***Filet d'anxova daurada i de sang :*** — **18,90**
  Anchoves dessalades per nosaltres, pebrot cuit, ou dur, ceba vermella i olives negres.
- ***Camembert al forn 250gr*** *gratinat al forn amb mel del Rossellò* — **17,90**

Les nostres amanides

- ***Mixta*** — **9,90**
  Mesclum, tomàquets cirera, ceba vermella, crostonets i pinyons
- ***Cèsar*** — **15,90**
  Amanida romana, pollastre filetejat, crostonets casolans,salsa Cèsar i parmesà)
- ***Biquette*** — **14,90**
  Mesclum, formatge de cabra cruixent amb mel de Rosseló, reducció de vinagre de maduixa i gerds

Els nostres peixos

- ***Tataki de tonyina Rossini,*** *(foie-gras) reducció de Banyuls patatas amb allioli* — **29,90**
- ***Suprema de bacallà gratinada*** *amb mel del Rosselló i allioli verdure a la planxa* — **25,90**
- ***Broqueta de gambes a la planxa*** *amb all i julivert patates amb aïoli* — **22,90**
- ***Pop confitat amb bitxo fumat, múrgoles,*** *purée de xoriço (soubrassada)* — **26,90**

No es podrà fer cap canvi en els menús.
Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10 %, excepte les begudes alcohòliques, amb l'IVA del 20 %.
El servei està inclòs. Tenim a la vostra disposició un menú amb la llista d'al·lèrgens.

Els nostres plats «gourmets»

- ***El famos fricando de pollastre*** *amb gambes i bolets negres, patatas fregides* **25,90**
- ***El famos fricando de pollastre*** *amb gambes i múrgoles, patatas fregides* **29,90**
- ***Espatlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc*** *amb una cap d'all patatas amb aïoli* **36,90**
- ***Cargolada d'en Pierrot*** **29,90**
  (30 cargols a la brasa amb closca,amb sal, pebre i sagí, botifana fine catalana, costelló Tirabuixó I patates fregides)
- ***Tournedos de filet de bou Rossini*** *amb cansalada fumada i reducciò de Banyuls* **36,90**
  gratinat dauphinois
- ***Tournedos de filet de bou*** *amb cansalada fumada i salsa a escollir* **31,90**
  (pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois
- ***Lletons de vedella a la planxa amb mûrgoles****, gratinat dauphinois* **29,90**
- ***«Boules de picolat » del xef (Mandoguilles)*** **18,90**
  (mandonguilles de tres carns : bou, vedella i porc,cuinat en salsa amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes blanques amb julivert)

Les nostres hamburgues *(Opció sense gluten disponible)*

- ***El Patio*** **19,90**
  (Pa casolà, ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, carn mòlta fresca, patates fregides i amanida)
- ***El Chic*** **25,90**
  (Pa casolà, ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, carn mòlta fresca, foie gras i reduït de Banyuls patates fregides i amanida)
- ***El végétarià*** **19,90**
  (Pa casolà, carbasso vedella mòlta de verdures i salsa bearnesa, patates fregides i amanida)

Broquetes *con patates fregides i amanida*

CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

- ***Broqueta de pollastre marinat*** *amb farigola i llimona* **19,90**
- ***Broqueta del Patio*** *(penjador, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra)* **25,90**
- ***Broqueta de penjador marinada chimichurri*** **25,90**
- ***Broqueta de «magret» d'ànec*** *amb pomes i mel* **26,90**

LES «ROMAGNONS» D'UNS 400 g

- ***Broqueta de pollastre marinat*** *amb farigola i llimona* **26,90**
- ***Broqueta del Patio*** *(penjador,, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra)* **32,90**
- ***Broqueta de penjador marinada chimichurri*** **32,90**
- ***Broqueta de «magret» d'ànec*** *amb pomes i mel* **33,90**

SALSES

- ***Roquefort, Banyuls, Pebre*** **3,00**
- ***Múrgoles*** **5,00**

ACOMPANYAMENTS

Patates fregides casolanes - Verdures a la planxa
Gratin dauphinois -Patates gratinades amb allioli
Amanida - Mongetes blanques amb julivert
Acompanyament suplementari **5,00**

Menú infantil 15,00

1 aigua de varis sabors a escollir

Pernil serrà o Tomme catalana

Pasta amb salsa de manchego *(formatge)*

o

Filet de bacallà amb salsa de tomàquet

Patates fregides o Pastes

o

Botifarra fina

Patates fregides o Pastes

potet de mousse de xocolata

o

Mató amb Oreo

(galetes de xocolata amb crema de vainilla al mig)

+ una piruleta

Tren groc 22,90

Salmorejo

Sopa andalusa freda

(crema de molla de pà, all, tomàquet i oli d'oliva)

servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets

o

Paté de verat a l'estragó,

mostassa antiga amb pa torrat

Costelló de «Tirabuixó» confitat i caramel·litzat

(costella de porc de granja dels Pirineus Catalans) patates gratinades amb allioli

o

Llom de bacallà rostit

amb salsa de crema de pebrots, patates gratinades amb allioli

Mató *amb mel del Rosselló*

o

Sopa síndria *amb menta fresca*

o

Cafè

Sant Jaume 29,90

Els musclos d'en Dalí

(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades «a la brunesa», servits freds)

o

Terrina de porc a l'antiga

Boles de picolat

(mandonguilles de carn en salsa feta amb tomàquets,
olives verdes, cansalada i bolets, acompanyades de mongetes blanques amb julivert)

o

Tataki de tonyina

patates gratinades amb allioli

o

Taula de carns

(Botifarra negra, botifarra fina, costelló Tirabuixo) patates gratinades amb allioli

Crottin bio de ca la Sophie « Poc a poc »

o

Crema catalana

Sant Joan 52,90

L'original pa amb tomàquet

pernil serrà 24 mesos i formatge manxec (Tomme d'ovella)

o

Filet d'anxova daurada i de sang

Anchoves dessalades per nosaltres, pebrot cuit, ou dur, ceba vermella i olives negres.

o

Terrina de foie-gras casolà

gelea de muscat de Rivesaltes

La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles

patates fregides casolanes

o

Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles

gratinat dauphinois

o

Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada,

reducció de Banyuls, gratinat dauphinois

o

Turnedons de filet de vedella cansalada fumada amb salsa a escollir

(pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois

Les postres que vulgui de la carta

Les nostres postres *(Les nostres postres són totes casolanes)*

Formatges de cabra Crottin bio de ca la Sophie «Poc à Poc» manxego	9,00
Crema catalana	8,50
Mousse de xocolata amb encenalls de torró	7,90
Tiramisú clàssic	8,90
Tiramisú de spéculoos	8,90
Crema de dues llimones	8,90
Sopa de sìndria amb menta fresca	7,50
Mató amb mel del Rosselló	7,50
Cafè «gourmand»	12,90
Te «gourmand»	12,90

Aperitius

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	6,90
Coupe de Champagne	10,00
Kir Royal - 12 cl	11,00
Spritz Royal 25cl	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	12,00
Sangria de la casa - 25 cl	5,90
Cocktail de la casa : *Muscat, gerd, llimones, limonada*	11,00
CERVESA :	
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 del moment	6,80

Begudes

Cervesa sense alcohol	4,40
Spritz sense alcohol	7,90
Gin tonic sense alcohol	10,00
Aigua	4,70
Aigua amb gas	4,70
Cafè	2,60
Cafè descafeïnat	2,60
Thé, infusió	4,60

Whisky 5cl

Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat	12,00
Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat	12,00
Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat	12,00
Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat	12,00
L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i especiat	12,00
Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat	16,00