



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.*



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

**Maître
Restaurateur**

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Per començar

- | | |
|--|-------|
| - Terrina de porc a l'antiga | 13,90 |
| - Guisat gourmet: fondue de porros, cargols de Borgonya sense closca i crema de formatge manxec | 17,90 |
| - Escalava de verdures al forn gratinades amb tomme catalana | 13,90 |
| - Una dotzena de caragols de Borgonya, recepta de la casa | 17,90 |
| - Terrina de foie-gras casolà gelea de muscat de Rivesaltes | 22,90 |
| - Crema de ceps, escalope de foie gras paella | 18,90 |
| - Cargolada
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí) | 18,90 |
| - L'original pa amb tomàquet
pernil serrà 24 mesos i formatge manxec (Tomme d'ovella) | 19,90 |
| - Formatge de cabra al forn 150gr
formatge de cabra de llet sencera gratinat al forn amb mel del Rosselló | 15,90 |

Els nostres peixos

- | | |
|---|-------|
| - Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls | 29,90 |
| - Suprema de bacallà gratinat amb mel del Rosselló i allioli, cigrons | 24,90 |
| - Potencia de gambes amb all i julivert | 22,90 |

Les nostres hamburgues

- | | |
|---|-------|
| - El Patio
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, pernil serrà, carn d'hamburguesa fresc, patates, amanida) | 18,90 |
| - El Chic
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, cansalada, pernil serrà, tomàquet, carn d'hamburguesa fresc, escalopa de foie-gras a la planxa i reducció de Banyuls, patates, amanida) | 24,90 |

Opició vegetariana o sense gluten

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»

- **La famosa fricassée de pollastre amb gambes i xampinyons marrons,** patates fregides casolanes **22,90**
- **La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles,** patates fregides casolanes **26,90**
- **Espatlla d'anyell de llet confit en el seu propi suc y all sencer,** patates alioli **34,90**
- **Cap de vedella** **25,90**
Salsa gribiche : maionesa muntada amb rovell d'ou dur, tàperes, cogombrets, estragó, clara d'ou dur
Salsa ravigote : vinagreta, tàperes, herbes, escalunyes
- **Estofat de vedella amb vi de Collioure** **19,90**
- **Cargolada d'en Pierrot** **28,90**
(cargols a la llauna amb la closca, sal, pebre, sagí, 30 peces, botifarra catalana, botifarra negra catalana, patates fregides casolanes)
- **Mandonguilles de la casa** **18,90**
(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes, cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca)
- **Cassola de jarret de porc,** verdures, cuites al fenc durant 4 h **25,90**
- **Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada,** reducció de Banyuls, gratinat dauphinois **35,90**
- **Turnedons de filet de vedella amb salsa a escollir :** **29,90**
(pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois
- **Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles,** gratinat dauphinois **29,90**
- **El card ardent (mínim 2pers)** **26,00/pers**
(trossos de pestanya de vedella marinada, punxat en un card d'acer calent suspès d'una forca. Servit amb bolets fregits i patates fregides casolanes.)
- **Escudella catalana (pot repetir tan com vulgui)** **18,90**

Els nostres formatges

- **Camembert cremós rostit amb vi Marc de Banyuls 250 gr** **20,90**
 - **Edel de Cléron 200 gr,** **21,90**
 - **Mont d'or amb moscatell sec 480 gr (2pers)** **23,90/pers**
- Tots els nostres formatges es serveixen amb embotits, patates al forn, amanida
- **Opció vegetariana**

SALSES

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

ACOMPANYAMENTS

- patates fregides casolanes – Xampinyons foscos amb all bord
- **Gratinat dauphinois - Patates amb allioli - amanides**
- Acompanyament suplementari** **5,00**

Menú infantil

14,00

1 aigua de
varis sabors
a escollir

Pernil serrà o Tomme catalana



Fricassée de pollastre a la catalana,

patates fregides o pasta

o

Bacallà amb salsa de tomàquet,

patates fregides o pasta

o

Pasta amb salsa de formatge manxec



Petit pot de mousse de xocolata

o

Formatge blanc amb cookies granola

+ una piruleta

Tren groc

19,90

Escudella

(tradicional de Catalunya)

o

Raquetes de verat amb estragó,

mostassa a l'estil antic i pa torrat



Costelló amb tirabuixó en confit i caramel·litzat

(porc de granja del Pirineu català) patates gratinades amb allioli

o

Bacallà rostit,

crema de sobrassada, patates gratinades amb allioli



Formatge blanc mel del Rosselló

o

Brownies al llimona i pinyó de pa

o

Cafè

Sant Jaume

28,90

Terrina de porc a l'antiga

o

L'original pa amb tomàquet

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

o

Mitja dotzena de caragols de Borgonya, recepta de la casa



Mandonguilles de la casa

(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes, cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca)

o

Tonyina a l'estil tataki

patates amb alioli

o

Plat de carns

patates amb alioli (botifarra negra i botifarra catalana, coustellou Tirabuixó)



Tomme catalana

o

Crema catalana

Sant Joan

49,90

Guisat gourmet

(fondue de porros, cargols de Borgonya, crema de formatge manxec)

o

Escalava de verdures al forn gratinades amb tomme catalana

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 amb salsa a escollir

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



Les postres que vulgui de la carta

(excepte xampany gourmet)

Les nostres postres (Totes les nostres postres són casolanes)

<i>Tomme catalana</i>	8,50	<i>Brownies al llimona i pinyò de pa</i>	7,90
<i>Crema catalana</i>	7,90	<i>Cafè gourmet</i>	11,90
<i>Mousse de xocolata trossos de torró</i>	7,90	<i>Te gourmet</i>	11,90
<i>Tiramisú clàssic</i>	8,90	<i>Xampany Gourmet per compartir entre dos</i>	28,00
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,90		

Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Grenat - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,90	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,90	<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>Còctel de la casa : muscat, xarop de gerds, llimona, llimonada</i>	11,00
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	4,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	8,40
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	16,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blonde</i>	5,90
<i>Coupe de Champagne</i>	10,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,90
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	11,00	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
<i>Suze</i>	5,90		
<i>Americano</i>	12,00		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,50
<i>Aigua</i>	4,70	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,50
<i>Aigua amb gas</i>	4,70	<i>Te, infusió</i>	4,20

Whisky 6cl

<i>Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat</i>	12,00
<i>Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat</i>	12,00
<i>Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat</i>	12,00
<i>Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat</i>	12,00
<i>L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i especiat</i>	12,00
<i>Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat</i>	15,00