Restaurant Le Patio

Créée en 2003 l'entreprise familiale a su s'implanter dans le village.
Ouvert toute l'année, le Patio vous offre en été la fraîcheur de sa terrasse et en hiver la chaleur de sa cheminée.
La gourmandise, la générosité des plats et l'amour de la bonne cuisine sont les moteurs de ce restaurant.

Ouvert toute l'année

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

Maître Restaurateur depuis 2016

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

FAIT MAISON HOME COOKING

Les réglements par chèque ne sont pas acceptés

Pour ouvrir l'appétit

1 3	**- Pain à la tomate et aïoli**	**5,00**
	- Piments Padron grillés *(Petits poivrons d'Espagne)*	**8,00**

Pour un premier

11	**- Terrine de cochon à l'ancienne**	**13,90**
2 11	**- Les moules à Dali** *(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)*	**13,90**
1 2 3	**- Cargolade** *(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi «graisse de porc» 30 pièces)*	**19,90**
1 3	**- Salmorejo** *soupe froide Andalouse (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)* *servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur, croûtons et tomates cerises*	**12,90**
1 3 7	**- Véritable pa amb tomàquet** *(pain à la tomate)* *jambon Serrano 24 mois et manchego*	**19,90**
1 11	**- Terrine de foie gras maison,** *gelée au muscat de Rivesaltes*	**22,90**
1 3 4	**- Anchois sang et or :** *filets d'anchois déssalés par nos soins* *poivron rouge grillé, œufs durs, oignons rouges et olives noires*	**18,90**
1 7	**- Camembert crémeux 250 gr** *gratiné au four avec du miel du Roussillon*	**17,90**

Nos salades — Vinaigrette : 1 4 9 11

1 5	**- Mixte** *Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin*	**9,90**
1 3 4 7 9 11	**- César** *Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan*	**15,90**
1 7 11	**- Biquette** *Mesclum, croustillant de chèvre au miel du Roussillon,* *fraises et réduction de vinaigre de framboises*	**14,90**

Côté Mer

1 3 4 6 9 10 11	**- Thon façon tataki Rossini,** *(foie gras poêlé), réduction de Banyuls* *pommes de terre gratinées à l'aïoli*	**29,90**
3 4	*réduction de Banyuls, pommes de terre gratinées à l'aïoli*	
2 3	**- Suprême de morue** *gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, légumes grillés*	**25,90**
2 7	**- Potence de gambas à la plancha** *en persillade pommes de terre gratinées à l'aïoli*	**22,90**
	- Poulpe confit au piment fumé, *morilles, purée à la soubrassade (pâte de chorizo)*	**26,90**

Aucun changement ne pourra s'effectuer dans les menus
Tous nos prix s'entendent TVA à 10 % sauf alcool TVA 20 % et service compris.
Menu disponible sur demande avec liste des allergènes.

Nos Plats Gourmands

2 7 11	**- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns,** *frites maison*	**25,90**
2 7 11	**- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles,** *frites maison*	**29,90**
	- Epaule d'agneau de lait "el xaï " *(agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail*	**36,90**
1 2 3 4 11	**- Cargolade de Pierrot** *(escargots grillés dans leur coquille, avec sel,poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixo, frites)*	**29,90**
1 3 11	**- Tournedos de filet de bœuf Rossini** *au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois*	**36,90**
1 7 11	**- Tournedos de filet de bœuf** *au lard fumé sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois*	**31,90**
1 3 7 11	**- Ris de veau poêlé aux morilles,** *gratin dauphinois*	**29,90**
1 3 11	**- Boles de picoulat du chef** *(boules de trois viandes,bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs persillés)*	**18,90**

Le Coin Burger

Possibilité sans gluten

1 7	**- Le Burger du patio** *(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites, salade)*	**19,90**
1 7 11	**- Le Burger chic** *(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites, salade)*	**25,90**
7	**- Le Végétarien** *(pain brasserie, steak végétal, courgettes à l'ail des ours, sauce béarnaise, frites, salade)*	**19,90**

Brochette sur potence *servies avec Frites et salade*

Servi avec aïoli (3) et salade (1 4 9 11)

- LES CLASSIQUES ENVIRON 250 gr

- Brochette de poulet, *mariné au thym et citron*	**19,90**
- Brochette du patio *(onglet, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)*	**25,90**
- Brochette d'onglet de bœuf, *mariné chimichurri*	**25,90**
- Brochette de magret de canard, *aux pommes et miel*	**26,90**

- LES CROMAGNONS ENVIRON 400 gr

- Brochette de poulet, *mariné au thym et citron*	**26,90**
- Brochette du patio *(onglet, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)*	**32,90**
- Brochette d'onglet de bœuf, *mariné chimichurri*	**32,90**
- Brochette de magret de canard, *aux pommes et miel*	**33,90**

SAUCES

- Roquefort, Banyuls, Poivres 1 7 1 11 1 7	**3,00**
- Morilles 1 7 11	**5,00**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois 1 7

Pommes de terre gratinées à l'aïoli 3 - Salade 1 4 9 11

Haricots blancs persillés

Accompagnements supplémentaires 5,00

Menu Enfant 15,00

1 sirop à l'eau

Jambon Serrano ou tomme catalane *7*

Pâtes à la crème de manchego *(fromage)* ***1 7***

ou

Dos de cabillaud à la crème de tomate 4 7

Frites ou Pâtes ***1 7***

ou

Saucisse Catalane

Frites ou Pâtes ***1 7***

Petit pot de mousse au chocolat 3 7

ou

Fromage blanc et Oréo 1 6 7

(biscuits cacaotés avec une crème à la vanille au coeur)

+ une sucette

Petit Train Jaune 22,90

Salmorejo ***1 3***

soupe froide andalouse

(crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)

servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur et croûtons

ou

Rillettes de maquereaux à l'estragon, ***1 4 7 9***

moutarde à l'ancienne et pains grillés

Coustellou Tirabuixo confit et caramélisé ***1 3 4***

(Travers de porc fermier des Pyrénées Catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Dos de cabillaud rôti ***3 4 7***

crème de poivrons rouges, pommes de terre gratinées à l'aïoli

Fromage blanc *au miel du Roussillon* *7*

ou

Soupe de pastèque *à la menthe fraîche*

ou

Café

Saint Jacques 29,90

Les moules à Dali *2 11*

(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)

ou

Terrine de cochon à l'ancienne *11*

Boles de picoulat *1 3 11*

(boules de viandes en sauce avec tomates, olives vertes, lardons, champignons, accompagnées de haricots blancs persillés)

ou

Thon façon tataki *4 6 10*

pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Planche de viandes *1 3 4*

(boudin noir catalan, saucisse catalane, coustellou Tirabuixò accompagnée de pommes de terre gratinées à l'aïoli)

Crottin de chèvre *5 7*

ou

Crème catalane *1 3 7*

Saint Jean 52,90

1 3 7 - Véritable pa amb tomàquet

(pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)

ou

3 4 Anchois sang et or :

filets d'anchois déssalés par nos soins

poivron rouge grillé, œufs durs, oignons rouges et olives noires

ou

1 11 Terrine de foie gras maison

gelée au muscat de Rivesaltes

2 7 11 La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles

frites maison

ou

1 7 11 Ris de veau poêlé sauce aux morilles

gratin dauphinois

ou

1 11 Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé

réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

1 7 11 Tournedos de filet de bœuf au lard fumé

sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls), gratin dauphinois

Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7	Crottin de chèvre et manchégo	9,00
1 3 7	Crème catalane	8,50
3 5 7	Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90
1 3 7	Tiramisu classique	8,90
1 3 7	Tiramisu aux spéculos	8,90
	Crême aux deux citrons	8,90
	Soupe de pastèque à la menthe fraîche	7,50
7	Fromage blanc au miel du Roussillon	7,50
1 3 5 7	Café gourmand	12,90
1 3 5 7	Thé gourmand	12,90

Apéritifs alcoolisés

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

Boissons

Bière sans alcool	4,40	Eau gazeuse	4,70
Spritz sans alcool	7,90	Café	2,60
Gin tonic sans alcool	10,00	Déca	2,60
Eau plate	4,70	Thé, infusion	4,60

Whisky 5cl

Scotch Whisky : CARDHU 12 ans d'âge moëlleux et fruité	12,00
Islay single malt whisky : CAOLILA 12 ans d'âge moelleux et tourbé	12,00
Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 ans d'âge délicat et fruité	12,00
Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 ans d'âge rond et fruité	12,00
The only single malt whisky : TALISKER 10 ans d'âge puissant et épicé	12,00
Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 ans d'âge intense et tourbé	16,00