



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**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

Pour commencer

11 - Terrine de cochon à l'ancienne	13,90
2 7 - Le poêlon gourmand: fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego	17,90
5 - Légumes grillés à la planxa, sauce romesco	12,90
2 7 - La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon	17,90
1 11 - Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes	22,90
1 5 7 - Salade biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs.	15,90
1 2 3 - Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)	18,90
1 3 7 - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)	18,90
1 7 11 - Camembert crémeux rôti au marc de Banyuls	15,90

Côté Mer

4 6 9 10 11 - Thon façon tataki Rossini, réduction de Banyuls	28,90
3 4 - Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches	22,90
2 3 - Potence de gambas à la plancha en persillade	21,90

Le Coin Burger

1 7 - Le Burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites maison, salade)	17,90
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 maison, salade)	24,90

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	22,90
2 7 11- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison	26,90
- Epaule d'agneau de lait "el xaï "(agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail pommes de terre gratinées à l'aïoli	32,90
- Tête de veau	25,90
3 9 gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur; câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur	
1 4 9 11 ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes	
1 11 - Estouffade de bœuf au vin de Collioure	19,90
1 2 3 - Cargolade de Pierrot (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse catalane, boudin noir catalan, frites maison)	27,90
1 3 7 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)	18,90
8 11 - Cocotte de Jarret de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h	25,90
1 11 - Tournedos de filet de bœuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois	34,90
1 7 11 - Tournedos de filet de bœuf sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois	28,90
1 7 11 - Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli	26,90
3 7 11 - Le chardon ardent (minimum 2pers) (morceaux d'onglet de bœuf mariné, piqués sur un chardon d'acier brûlant suspendu à une potence. Servi avec une poêlée de champignons et de frites maison.)	26,00/pers
1 - Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)	17,90

Côté Fromage

7 - Camembert crémeux rôti au marc de Banyuls 250g,	20,90
7 - Fromager des Clarines 200g,	21,90
7 - Crémeux du Jura 250g,	22,90
7 - Fondant Occitan (brebis) 240g,	22,90
7 - Mont d'or au muscat sec 480g (2pers)	23,90/pers
Tous nos fromages sont servis avec de la charcuterie, pommes de terre au four, salade	

SAUCES

1 3 7 Roquefort, Banyuls, Poivres	2,50
1 3 7 Morilles	5,00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Gratin dauphinois 1 7	
3 Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade 1 4 9 11	
7 Champignons bruns poêlés à l'ail des ours	
Accompagnements supplémentaires	5,00

Menu Enfant

12,50

**1 sirop
à l'eau**

3 Mini brochette de tomates cerises



**3 7 8 Fricassée de poulet à la catalane,
frites ou pâtes 1 7**

ou

**4 7 Dos de cabillaud à la crème de tomate
frites ou pâtes 1 7**

ou

1 7 Pâtes à la crème de manchego



7 Petit pot de mousse au chocolat

ou

7 Fromage blanc aux Oréo

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

+ une sucette

Petit Train Jaune

19,90

1 Soupe façon ouillade

(traditionnelle potée catalane)

ou

1 4 7 9 Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés



1 3 4 Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé

(Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

3 4 7 Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli



5 7 Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

7 Pomme au four, caramel au beurre salé

ou

Café

Saint Jacques

27,90

11 Terrine de cochon à l'ancienne

ou

*1 3 7 Véritable pa amb tomàquet jambon Serrano 24 mois et manchego
(pain à la tomate),*

ou

2 7 Demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon



1 3 7 11 Boles de picoulat

(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, en sauce avec tomate, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)

ou

4 6 9 10 Thon façon Tataki, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

*3 Planche de viandes, pommes de terre gratinées à l'aïoli
(boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)*



5 7 Tomme catalane

ou

1 3 7 Crème catalane

Saint Jean

47,90

2 7 Le poêlon gourmand

(fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego)

ou

1 5 7 Salade biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs

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, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

1 11 Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

*1 7 11 Tournedos de filet de bœuf sauce au choix
(poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois*



*Dessert au choix sur la carte
(sauf Champagne gourmand)*

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7 Tomme catalane	8,50	7 Pomme au four caramel au beurre salé	6,90
1 3 7 Crème catalane	7,90	Café gourmand	10,90
7 Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90	Thé gourmand	10,90
1 3 7 Tiramisu classique	8,40	Champagne gourmand à partager à deux	28,00
1 3 7 Tiramisu aux spéculos	8,40	(Gourmand 1 3 7 11)	

Apéritifs alcoolisés

Muscat - 9 cl	6,50	Grenat - 9 cl	6,50
Ricard - 4 cl	3,90	Maury - 9 cl	6,50
Pastis - 4 cl	3,90	Martini - 8 cl	5,90
Kir - 12 cl	3,40	Gin tonic	11,00
Bacardi - 6 cl	7,00	Bourbon - 5 cl	10,00
Banyuls rouge - 9 cl	6,50	Sangria maison - 25 cl	5,90
Banyuls blanc - 9 cl	6,50	Cocktail maison	8,40
Whisky - 5 cl	7,00	muscat, sirop framboise, citron, limonade	
Vodka - 6 cl	7,00	Estrella (pression 25cl)	3,90
Cuba Libre	8,00	Estrella (pression 50cl)	7,40
Byrrh - 9 cl	6,50	Estrella (pression 100cl)	14,80
Coupe de Champagne	9,00	Cap dona blonde	5,50
Kir Royal - 12 cl	10,00	Cap dona ambrée	5,50
Suze	5,90	Cap dona du moment	6,80
		Americano	10,00

Boissons

Bière sans alcool	3,90	Café	2,40
Eau plate	4,70	Déca	2,40
Eau gazeuse	4,70	Thé, Infusion	4,20

Whisky 6cl

12,00

Scotch Whisky : CARDHU 12 ans d'âge moëlleux et fruité

Islay single malt whisky : CAOLILA 12 ans d'âge moëlleux et tourbé

Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 ans d'âge délicat et fruité

Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 ans d'âge rond et fruité

Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 ans d'âge intense et tourbé

The only single malt whisky : TALISKER 10 ans d'âge puissant et épicé