



Restaurant Le Patio

Het familiebedrijf werd opgericht in 2003 en heeft zich gevestigd in het dorp Villefranche-de-Conflent.

Le Patio is het hele jaar geopend en biedt in de zomer de frisheid van het terras en in de winter de warmte van de openhaard.

De fijnproeverij, de gulheid van de gerechten en de liefde voor de goede keuken zijn de drijfveren van dit restaurant.



Het hele jaar open

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

**Meister-
Gastronom**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd

Onze voorgerechten

- *Varkensterrine op grootmoeders wijze* 13,90
- *Gastronomisch stoofpotje: met bourgondische slakken, manchegoroom en gestoofde prei* 17,90
- *Gegrilde groenten met een pittige catalaanse saus "à la plancha"* 12,90
- *Twaalf bourgondische slakken op wijze van de chef* 17,90
- *Huisgemaakte terrine van foie gras met een gelei van 'muscat de Rivesaltes'* 22,90
- *Biquettesalade, rucola, geitenkaas met een krokant jasje, van honing uit de Roussillon en gedroogde vruchten* 15,90
- *Cargolade – 30 stuks (gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper en sagi - verfijnd varkensvet)* 18,90
- *Dé echte 'pa amb tomàquet' (tomatenbrood), vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchego (schapenkaas)* 18,90
- *Geroosterde camembert bereidt in 'marc de Banyuls' (zoete rode wijn)* 15,90

Gerechten 'uit de zee'

- *Tonijn in tataki Rossini-stijl met een banyuls saus (zoete rode wijn)* 28,90
- *Suprême van gegratineerde kabeljauw met honing uit de Roussillon, aioli en kikkererwten* 22,90
- *Gestoofde gamba's "à la plancha" met peterselie* 21,90

De burgerhoek

- *De patioburger* 17,90
traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham, tomaat, black Angus rundergehakt, huisgemaakte frietjes en salade
- *De 'fancy' burger* 24,90
traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham, tomaat, Black Angus rundergehakt, gebakken foie gras in Banyuls, huisgemaakte frietjes en salade

Al onze prijzen zijn inclusief 10% btw, behalve alcohol 20% btw en service inbegrepen.
Menu met lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag.

Onze gastronomische hoofdgerechten

- *Het beroemde kipstoofpotje met gamba's, bruine champignons en huisgemaakte frietjes* 22,90
- *Het beroemde kipstoofpotje met gamba's, morilles en huisgemaakte frietjes* 26,90
- *Lamsschouder "el xai" (Catalaans lamsvlees) gekonfijt in eigen 'jus', met look en aardappelen met aioli* 32,90
- *Tête de veau (kalfsvlees) met gestoomde aardappelen en keuze uit volgende sausjes :* 25,90
 - * *Gribiche: mayonaise met kappertjes, augurken, dragon en stukjes gekookt ei*
 - * *Ravigote: vinaigrette met kappertjes, fijne kruiden en sjalotjes*
- *Rundvleesstoofpot met wijn uit Collioure* 19,90
- *Pierrots Cargolade* 27,90

gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper, sagi (verfijnd varkensvet) 30 stuks, catalaanse worst, Catalaanse bloedworst en huisgemaakte frietjes
- *Boles de picoulat van de chef* 18,90

Gehaktballen van drie soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees. Deze worden bereidt in een saus van tomaten, groene olijven, spek, verse champignons en witte bonen
- *Stoofpot met varkensschenkel en "vergeten groenten", 4 uur gegaard in het koningshooi Crau* 25,90
- *Tournedos van ossenhaas Rossini, met gerookt spek, een Banyulssausje en gratinaardappelen* 34,90
- *Tournedos van ossenhaas met pepersaus of champignonsaus of Roquefortsaus, of Banyulssaus, gratin* 28,90
- *Gebakken kalfszwezerik met champignonsaus en aardappelen met aioli* 29,90
- *Le chardon ardent (minimaal 2pers)* 26,00/ pers

stukjes gemarineerd rundvlees met gebakken champignons en huisgemaakte frietjes, gepresenteerd op een originele manier
- *Ouillade-soep - à volonté / zoveel je wenst (traditionele Catalaanse soep)* 17,90

Kazen

- *Geroosterde camembert met een sausje van Banyuls 250g,* 20,90
- *Fromage des Clarines (zacht van smaak) 200g,* 21,90
- *Crèmeux de Jura (vol van smaak) 250g,* 22,90
- *Fondant occitan (schapenkaas)(sterk van smaak) 240g,* 22,90
- *Mont d'or met muskaatnoot (herfstsmaken) 480g (min 2 pers)* 23,90/pers

Al onze kazen worden geserveerd met Catalaanse vleeswaren, gebakken aardappelen en salade

SAUZEN

- *Roquefortsaus,* 2,50
- *Banyuls, Peppersaus*
- *Champignon* 5,00

BIJGERECHTEN

- Huisgemaakte frietjes - Aardappelgratin - Aardappelen met aioli*
- *Salade - Bruine champignons gebakken in look*

Bijgerecht als supplement

5,00

Kindermenu

12,50

1 water
met
siroop

Mini spiesje van cherrytomaatjes



Kipstoofpotje op Catalaanse wijze met frietjes of pasta

of

Kabeljauwfilet met tomaten crème met frietjes of pasta

of

Pasta met manchegoroom



Klein potje chocolademousse

of

*Kwark met Oreo
(cacaokoekjes met vanillecrème in het midden)
+ een lolly*

Kleine Gele Trein

19,90

*ouillade soep
(traditionele catalaanse soep)*

of

Makreelrilletes met dragon, mosterd en geroosterd brood



*Gekonfijte en gekarameliseerde Coustellou Tirabuixó
(Varkensribbetjes uit de catalaanse pyreneeën) met gegratineerde aardappelen met aioli*

of

Gebakken kabeljauwhaasje, een crème van soubressade en gegratineerde aardappelen met aioli



Kwark met honing uit Roussillon

of

Appel uit de oven met karamel en gezouten boter

of

Koffie

Saint Jacques

27,90

*Varkensterrine op grootmoeders wijze
of*

Dé echte 'pa amb tomàquet'

Tomatenbrood vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchegokaas

of

6 bourgondische slakken op wijze van de chef



Boles de picoulat

Gehaktballen van drie soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees.

*Deze worden bereidt in een saus van tomaten, groene olijven, spek,
verse champignons en witte bonen*

of

Tonijn op Tataki-stijl vergezeld van aardappelen met aioli

of

*Charcuterieplank vergezeld van aardappelen met aioli
(bloedworst, Catalaanse worst, coustellou Tirabuixò)*



Catalaanse kaas

of

Crème Catalane

(Typisch catalaans dessert met vanillepudding, anijs en een suikerlaagje)

Saint Jean

47,90

Gastronomisch stoofpotje

bourgondische slakken zonder schelp, manchegoroom en gestoofde prei

of

*Salade biquette: rucola, geitenkaas met een krokant jasje, honing uit de Roussillon
en gedroogde vruchten*

of

Huisgemaakte terrine van foie gras en gelei van 'muscat de Rivesaltes'



Het beroemde kipstoofpotje met gamba's en morilles

of

Gebakken kalfszwezerik met champignonsaus en aardappelen met aioli

of

Tournedos van ossenhaas Rossini, met gerookt spek, een Banyulssaus en gratinaardappelen

of

*Tournedos van ossenhaas met
(pepersaus of champignonsaus of roquefortsaus of banyulssaus en gratinaardappelen)*



Dessert naar keuze

(behalve verwenchampagne)

Onze desserts *(al onze desserts zijn huisgemaakt)*

<i>Tomme (catalaanse kaas)</i>	8.50	<i>Appel uit de oven met karamel en gezouten boter</i>	6.90
<i>Crème catalane (vanillepudding, anijs en suikerlaagje)</i>	7.90	<i>Verwenkoffie (koffie met een variëteit aan zoets)</i>	10,90
<i>Chocolademousse met stukjes nougat</i>	7.90	<i>Verwenthee (thee met een variëteit aan zoets)</i>	10.90
<i>Klassieke tiramisu</i>	8.40	<i>Verwenchampagne om te delen (2p)</i>	28.00
<i>Tiramisu met speculaas</i>	8.40		

Alcoholische aperitieven

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Grenat - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	3,40	<i>Gin tonic</i>	11,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon - 5 cl</i>	10,00
<i>Banyuls rood - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria huisgemaakt - 25 cl</i>	5,90
<i>Banyuls wit - 9 cl</i>	6,50	<i>Huisgemaakte Cocktail muscat, citron, limonade en frambozensiroop</i>	8,40
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 25cl)</i>	3,90
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 50cl)</i>	7,40
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (van het vat 100cl)</i>	14,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blond</i>	5,50
<i>Glaasje Champagne</i>	9,00	<i>Cap dona amber</i>	5,50
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	10,00	<i>Cap dona van het seizoen</i>	6,80
<i>Suze</i>	5,90	<i>Americano</i>	10,00

Koude en warme dranken

<i>alcoholvrij bier</i>	3,90	<i>Koffie</i>	2,40
<i>Plat water</i>	4,70	<i>Déca Koffie</i>	2,40
<i>Bruiswater</i>	4,70	<i>Thee</i>	4,20

Whisky 6cl

12,00

Scotch Whisky : CARDHU 12 jaar oud, zacht en fruitig

Islay single malt whisky : CAOLILA 12 jaar oud, zacht en turfachtig

Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 jaar oud, verfijnd en fruitig

Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 jaar oud en fruitig

Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 jaar oud, intense en turfachtig

The only single malt whisky : TALISKER 10 jaar oud, krachtig en kruidig