Restaurant Le Patio

Het familiebedrijf werd opgericht in 2003 en heeft zich gevestigd in het dorp.
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 sinds 2016

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

FAIT MAISON HOME COOKING

Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd

Om de eetlust op te wekken

- ***Brood met tomaat en aioli*** — **5,00**
- ***Gegrilde Padron-pepers*** *(Kleine Spaanse pepers)* — **8,00**

Voor het eerst

- ***Varkensterrine op grootmoeders wijze*** — **13,90**
- ***Mosselen Dali*** — **13,90**
  (Halve mosselschelpen met klein gesneden zongerijpte groenten, koud geserveerd)
- ***Cargolade – 30 stuks*** *(gegrilde slakken in hun schelp met zout, peper en sagi - verfijnd varkensvet)* — **19,90**
- ***Salmorejo*** *koude Andalusische soep (crème van brood, knoflook, tomaat en olijfolie) geserveerd met stukjes serranoham, hardgekookt ei, croutons en kerstomaatjes* — **12,90**
- ***Dé echte ' pa amb tomàquet'*** *(tomatenbrood), vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchego (schapenkaas)* — **19,90**
- ***Huisgemaakte terrine van foie gras met een gelei van 'muscat'*** — **22,90**
- ***Ansjovisfilet "Rood en Goud"*** *Door ons ontzoute ansjovis, geroosterde paprika, hardgekookt ei, rode ui en zwarte olijven.* — **18,90**
- ***Geroosterde camembert 250 gr*** — **17,90**
  Koemelk in de oven met honing van de Roussillon

Onze salades

- ***Gemengd*** — **9,90**
  Mesclumsla, kerstomaatjes, rode ui, gebakken ui, croutons, pijnboompitten
- ***Caesar*** — **15,90**
  Bindsla, kippenreepjes, zelfgemaakte croutons, caesar dressing, Parmezaanse kaas
- ***Biquette*** — **14,90**
  Mesclumsla, geitenkaas in een krokant jasje met Roussillonhoning aardbeien en frambozenazijn

Aan de kust

- ***Tonijn in tataki Rossini-stijl*** *(foie gras) met een banyuls saus aardappelen met aïoli* — **29,90**
- ***Suprême van gegratineerde kabeljauw*** *met honing uit de Roussillon, aioli en gegrilde groenten* — **25,90**
- ***Gestoofde gambas «à la plancha»*** *met peterselie en knoflook* — **22,90**
- ***Gekonfijte inktvis*** *met gerookte chili, morieljes en chorizo purée* — **26,90**

Er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht in de menu's
Bij al onze prijzen zijn incl. 10 % BTW en 20 % BTW voor alcohol

Onze gastronomische gerechten

- **Het beroemde kipstoofpotje met gamba's,** bruine champignons en huisgemaakte frietjes **25,90**
- **Het beroemde kipstoofpotje met gamba's,** morilles en huisgemaakte frietjes **29,90**
- **Lamsschouder "el xaï" (Catalaans lamsvlees) gekonfijt in eigen ´jus`, met look en** aardappelen met aioli **36,90**
- **Cargolade Pierrot** **29,90**
  (30 gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper, sagi "verfijnd varkensvet" Catalaanse worst, varkensribbetje en huisgemaakte frietjes)
- **Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek, een Banyulssausje** **36,90**
  gratin dauphinois
- **Tournedos van ossenhaas met gerookt spek** met pepersaus of champigonsaus **31,90**
  of Roquefortsaus,of Banyulssaus, gratin dauphinois
- **Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus,** gratin dauphinois **29,90**
- **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

De Burgerhoek

glutenvrij optie beschikbaar

- **De patioburger** **19,90**
  (traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham, tomaat, black Angus rundergehakt, huisgemaakte frietjes en salade)
- **De ´fancy` burger** **25,90**
  (traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham,tomaat, Black Angus rundergehakt, gebakken foie gras in Banyuls, huisgemaakte frietjes en salade)
- **De Vegetarische burger** **19,90**
  (traditioneel broodje, courgettes, plantaardige biefstuk, bearnaisesaus, huisgemaakte frietjes en salade

Brochettes

Huisgemaakte frietjes, Mesclumsla

DE KLASSIEKERS ONGEVEER 250 g

- **Brochette van gemarineerde kip** met tijm en citroen **19,90**
- **Brochette van de patio** (longhaasje**,** eendenborst, worst, Catalaanse,bloedworst) **25,90**
- **Brochette d'onglet** (longhaasje) **,**gemarineerd in chimichurri **25,90**
- **Brochette van eendenborst** met appels en honing **26,90**

DE CROMAGNONS ONGEVEER 400 g

- **Brochette van gemarineerde kip** met tijm en citroen **26,90**
- **Brochette van de patio** (longhaasje**,** eendenborst, worst, Catalaanse,bloedworst) **32,90**
- **Brochette d'onglet** (longhaasje) gemarineerd in chimichurri **32,90**
- **Brochette van eendenborst** met appels en honing **33,90**

SAUZEN

- **Roquefort, Banyuls, peper** **3,00**
- **Morieljes (champignons)** **5,00**

BIJGERECHTEN

Huisgemaakte frietjes - Gegrilde groenten
Gratin dauphinois - Aardappelen met aioli
Mesclumsla - Witte bonen met peterselie

Bijgerecht als supplement **5,00**

Kindermenu 15,00

1 siroop met water

Serranoham of catalaanse tomme kaas

Pasta met manchegoroom (kaas)

of

Kabeljauwfilet met tomatencrème
met frietjes of pasta
of

Catalaanse worst
met frietjes of pasta

Klein potje chocolademousse
of
Kwark met Oreo

(chocoladekoekjes met vanillecrème)
+ een lolly

Kleine Gele Trein 22,90

Salmorejo
koude Andalusische soep
(crème van brood, knoflook, tomaat en olijfolie)
geserveerd met stukjes serranoham, gekookt ei en croutons

of

Makreelrillettes met dragon,
mosterd en geroosterd brood

Gekonfijte en gecarameliseerde Coustellou Tirabuixo
(varkenribbetjes uit de Catalaanse Pyreneeën) met gegratineerde aardappelen met aioli

of

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

Kwark met honing van Roussillon

of

Watermeloensoep met verse munt

of

Koffie

Saint Jacques 29,90

Mosselen Dali
(halve mosselschelpen met klein gesneden zongerijpte groenten, koud geserveerd)
of
Varkensterrine op grootmoeders wijze

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)

Biologische geitenkaas van Sophie "Poc à Poc"
of
Crème catalane

Saint Jean 52,90

Dé echte ' pa amb tomàquet'
(tomatenbrood), vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchego (schapenkaas)
of
Ansjovisfilet "Rood en Goud"
Door ons ontzoute ansjovis, geroosterde paprika, hardgekookt ei, rode ui en zwarte olijven.
of
Huisgemaakte terrine van foie gras
en gelei van 'muscat de Rivesaltes'

Het beroemde kipstoofpotje met gamba's en morilles
en huisgemaakte frietjes
of
Gebakken kalfszwezerik met champignonsaus
en gratinaardappelen
of
Tournedos van ossenhaas Rossini, met gerookt spek,
een Banyulssaus en gratinaardappelen
of
Tournedos van ossenhaas met gerookt spek met
(pepersaus of champignonsaus of roquefortsaus of banyulssaus en gratinaardappelen)

Dessert naar keuze

Onze desserts *(al onze desserts zijn huisgemaakt)*

Biologische geitenkaas van Sophie „Poc-à-Poc“ en manchego	9,00
Crème catalane	8,50
Chocolademousse met stukjes nougat	7,90
Klassieke tiramisu	8,90
Tiramisu met speculoos	8,90
Crème met twee citroen	8,90
Watermeloensoep met verse munt	7,50
Kwark met honing uit de Roussillon	7,50
Verwenkoffie (koffie met een variëteit aan zoets)	12,90
Verwenthee (thee met een variëteit aan zoets)	12,90

Alcoholische aperitieven

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 rood - 9 cl	6,90
Banyuls wit - 9 cl	6,90
Whisky - 5 cl	7,50
Vodka - 6 cl	7,00
Cuba Libre	8,00
Byrrh - 9 cl	6,90
Glaasje Champagne	10,00
Kir Royal - 12 cl	11,00
Spritz Royal 25 cl	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	12,90
Sangria huisgemaakt - 25 cl	5,90
Huisgemaakte Cocktail *muscat, citroen, limonade en frambozensiroop*	11,00
BIER :	
Estrella (van het vat 25cl)	4,60
Estrella (van het vat 50cl)	9,20
Estrella (van het vat 100cl)	18,40
Cap dona blond	5,90
Cap dona amber	5,90
Cap dona van het seizoen	6,80

Koude en warme dranken

Alcoholvrij bier	4,40
Spritz alcoholvrij	7,90
Alcoholvrije gin-tonic	10,00
Mineraal water	4,70
Spuitwater	4,70
Koffie	2,60
Deca	2,60
thee, infusie	4,60

Whisky 5cl

Scotch Whisky : CARDHU 12 jaar oud, zacht en fruitig	12,00
Islay single malt whisky : CAOLILA 12 jaar oud, zacht en turfachtig	12,00
Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 jaar oud, verfijnd en fruitig	12,00
Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 jaar oud en fruitig	12,00
The only single malt whisky : TALISKER 10 jaar oud, krachtig en kruidig	12,00
Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 jaar oud, intens en turfachtig	16,00