



Nos Desserts

"Tous nos desserts sont faits maison"

Assiette de fromages	8,50	Délice du chef : mousse de crème aux spéculos	8,90
Crème catalane	6,90		
Tiramisu classique	7,10	Pomme au four caramel au beurre salé, ganache au chocolat	6,90
Tiramisu aux spéculos	7,50	Café gourmand	8,90
Brochette de brownies au chocolat, glace au touron	8,20	Thé gourmand	9,20
		Champagne gourmand à partager à deux	20,00

Apéritifs alcoolisés

Muscat - 9 cl	5,00	Vodka - 6 cl	7,00
Ricard - 4 cl	3,20	Cuba Libre	7,50
Kir - 10 cl	2,80	Byrrh - 9 cl	5,50
Bacardi - 6 cl	7,00	Martini - 8 cl	5,50
Banyuls rouge - 9 cl	5,00	Gin tonique	10,00
Banyuls blanc - 9 cl	6,00	Bourbon 6 cl	8,00
Pastis - 4 cl	3,20	Sangria maison 25 cl	5,50
Whisky - 6 cl	7,00	Estrella (bouteille 33cl)	4,50

Boissons

Bière sans alcool 25 cl	3,90	Café	2,10
Eau plate 1l	4,50	Déca	2,20
Eau gazeuse 1l	4,50		

Whisky 6 cl

- 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

10,00

Le Patio

Restaurant



32, rue St-Jean - 66500 Villefranche-de-Conflent

Tél./Fax : 04 68 05 01 92

Villefranche de Conflent

L'intérêt stratégique de Villefranche, déjà reconnu au Moyen-Âge, est renforcé après le Traité des Pyrénées (1659), qui rattache à la France le Roussillon et la Cerdagne, Louis XIV charge Vauban de compléter les défenses de Villefranche, et d'en faire une place forte.

Le restaurant

Ce restaurant est implanté dans une maison du XII^e siècle classée aux monuments historiques. Elle bénéficie d'un patio central, véritable puits de lumière autour duquel s'organisent des galeries en bois.



Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Ouvert toute l'année

Maitre Restaurateur



Pour commencer

-Pied de Monsieur Cochon gratiné au four	10,70
-Fatin pommes, boudin blanc, escalope de foie gras poêlée et réduction au Banyuls	16,90
-Artichauts dorés à l'huile de truffes, jambon Serrano, copeaux de magret séché	14,80
-La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon	15,90
-Ferrine de foie gras maison et sa gelée au Byrrh	17,90
-L'os à moelle à la fleur de sel et pain grillé (15min)	11,90
-Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces)	15,90
-Fricassée d'écrevisses et champignons flambée au Muscat de Rivesaltes	12,50
-Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (Tomme de brebis)	15,40
-Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls, roquette	12,90

Côté mer

-Thon façon Tataki	17,90
-Crumble de poissons (Trio de poissons : cabillaud, saumon fumé, colin façon crumble)	15,90
-Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli	17,90

Les accompagnements

Frites - Légumes du jour
Gratin dauphinois - Pommes de terre à l'aioli
Champignons farcis
Accompagnement supplémentaire 5 €

Sauce 2,50 : Roquefort, Banyuls, Poivres
Sauce 4,00 : Morilles

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

-La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons de Paris ou aux girolles (selon saison)	18,50 24,50
-Epaule d'agneau de lait "el xai" (agneau catalan), confite dans son jus et tête d'ail	24,90
-Tête de veau sauce gribiche ou ravigote	19,50
Gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur, câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur Ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes	
-Cargolade de Pierrot	24,90
Escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse Catalane, coustellou tirabuixo, frites	
-Boles de picoulat du chef	15,90
Boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs	
-L'Entrecôte marchand de vin (Env. 300gr)	22,00
-Tournedos de bœuf Rossini taillé dans le filet	24,90
réduction au Banyuls	
-Côte de veau JGP «Le vedell» (Env. 300gr) poêlée aux girolles, gratin dauphinois	26,00
-Ris de veau poêlé sauce aux morilles	24,50
-Le burger du patio	15,90
Pain brasserie, oignon confit, manchégo, bacon, tomate, steak haché black angus, frites, salade	
-Le burger chic Composition burger du Patio avec escalope de foie gras poêlée et réduction au Banyuls (sup 5€)	
-Soupe façon ouillade à volonté (Traditionnelle potée catalane)	15,50
-Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls, charcuterie et pommes de terre au four	16,90

Saint Jean 38,50

Fricassée d'écrevisses et champignons flambée au Muscat de Rivesaltes
ou
L'os à moelle à la fleur de sel et pain grillé
ou
Ferrine de foie gras maison, gelée au Byrrh
ou
La fameuse fricassée de poulet aux gambas et girolles
ou
Ris de veau poêlé, sauce aux morilles
ou
Tournedos de filet de bœuf Rossini réduction au Banyuls
ou
Dessert au choix

Petit Train Jaune 17,90

Soupe façon Ouillade (traditionnelle potée catalane)
ou
Rillettes de maquereaux à l'estrageon, moutarde à l'ancienne et pains grillés
ou
Coustellou Tirabuixo confit et caramélisé (Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes)
ou
Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade
Pommes de terre gratinées à l'aioli
ou
Fromage blanc au miel du Roussillon
ou
Pomme au four, caramel au beurre salé
ou
Café

Saint Jacques 24,50

La demi-douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon
ou
Salade rustique (Salade, Manchego, jambon Serrano 24 mois, croûtons, oignons)
ou
Pied de Monsieur Cochon gratiné au four
ou
Boles de picoulat (boules de viandes en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons accompagnées de haricots blancs)
ou
Thon façon Tataki
ou
Planche de viandes (boudin noir, saucisse catalane, coustellou tirabuixo)
ou
Crème catalane
ou
Assiette de fromages

Menu Enfant 10,00

Noix de jambon braisé
ou
Filet de cabillaud pané
ou
Saucisse Catalane
ou
Frites
ou
Tagliatelles
ou
Duo brownies et ganache au chocolat
ou
Fromage blanc au Créa (biscuits cacaotés avec une crème à la vanille au coeur)
+ une sucette