



Les nostres pastres

"Les nostres postres són totes casolanes"

<i>Fusta de formatges</i>	8,50	<i>Poma al forn amb caramel de mantega</i>	6,90
<i>Crema catalana</i>	6,90	<i>salada, ganache de xocolata</i>	
<i>Tiramisú clàssic</i>	7,10	<i>Cafè gormand</i>	8,90
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	7,50	<i>Te gormand</i>	9,20
<i>Broqueta de brownies de xocolata amb gelat de torró</i>	8,20	<i>Xampany gormand</i> per a dues persones	20,00
<i>Delícia del xef : mousse de crema de spéculoos</i>	8,90		

Begudes aperitives

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,00	<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,20	<i>Cubalibre</i>	7,50
<i>Kir - 10 cl</i>	2,80	<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Banyuls negre - 9 cl</i>	5,00	<i>Gintònic</i>	10,00
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Pastís - 4 cl</i>	3,20	<i>Sangria casolana 25 cl</i>	5,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (ampolla 33cl)</i>	4,50

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol 25 cl</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,10
<i>Aigua 1l</i>	4,50	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,20
<i>Aigua amb gas 1l</i>	4,50		

Whisky 6 cl

Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat

Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat

Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat

Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat

Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat

L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i especiat

10,00

Le Patio

Restaurant



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

Tél./Fax : 04 68 05 01 92

Vilafranca de Conflent

L'interès estratègic de Vilafranca, reconegut ja a l'Edat Mitjana, fou reforçat després del Tractat dels Pirineus (1659), que va annexionar el Rosselló i la Cerdanya a França. Lluís XIV encarregà a Vauban que millorés la defensa de Vilafranca, i que la convertís en una plaça forta.



El restaurant

Aquest restaurant està situat en una casa del segle XII catalogada com a monument històric. Disposa d'un pati central, que forma un pou de llum al voltant del qual es distribueixen les galeries de fusta.

No s'accepten xecs.

Obert tot l'any

Maitre restaurador



Per començar

- *Peu de porc gratinat al forn* 10,70
- *Fatin de pomes amb botifarria blanca i escalopa de foie gras a la paella, reduït amb Banyuls* 16,90
- *Carxofes dauirades en oli de trufes amb pernil serrà i encenalls de magret d'ànec curat* 14,80
- *Dotzena de cargols de Borgonya a la nostra manera* 15,90
- *Ferrina de foie gras casolana amb la seva gelea al Byrrh* 17,90
- *Moll de l'os amb flor de sal i pa torrat* (15 min) 11,90
- *Caragolada* (30 cargols a la llauna dins la closca, amb sal, pebre i sagí) 15,90
- *Fricassé de crancs de riu i bolets flamejats amb Muscat de Rivesaltes* 12,50
- *Veritable pa amb tomàquet amb pernil serrà de 24 mesos i manxego* 13,90
- *Camembert de llet crua, rostit amb marc de Banyuls, i ruca* 12,90

Els nostres peixos

- *Tataki de tonyina* 17,90
- *Crumble de peix* (trio de peixos: bacallà, salmó fumat i lluç, en forma de crumble) 15,90
- *Suprema de bacallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli* 17,90

Acompanyaments

Patates fregides - Verdures del dia
Gratinat delfinès - Patates amb allioli
Bolets farcits

Acompanyament suplementari 5 €

Salsa 2,50 : Roquefort, Banyuls o pebres
Salsa 4,00 : Múrgoles

No es podrà fer cap canvi en els menús.
Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10 %, excepte les begudes alcohòliques, amb l'IVA del 20 %. El servei està inclòs.
Tenim a la vostra disposició un menú amb la llista d'al·lèrgens.

Els nostres plats gourmets

- *La famosa fricassé de pollastre amb gambes i xampinyons* 18,50
o amb rossinyols (segons temporada) 24,50
- *Espatlla d'anyell (xai català)* 24,90
confitada en el seu suc amb una cabeça d'all
- *Cap de vedella* 19,50
amb salsa gribiche o ravigote
Gribiche : maionesa muntada amb rovell d'ou dur, tàperes, cogombrets, estragó i clara d'ou dur
Ravigote : vinagreta, tàperes, fines herbes i escalunyes
- *Caragolada d'en Pierrat* 24,90
30 cargols a la llauna dins la closca, amb sal, pebre, sagí, salsitxa catalana, costelló de porc Tirabuixó i patates fregides
- *Boles de picolat del xef* 15,90
mandonguilles de tres carns: bou, vedella i porc, en salsa feta amb tomàquet, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes seques
- *Entrecot amb salsa de vi* (uns 300 g) 22,00
- *Turnedó de filet de bou Rossini* 24,90
reduït amb Banyuls
- *Costella de vedella JCP «Le vedell»* 26,00
300 g, a la paella, amb rossinyols i gratinat delfinès
- *Lletons de vedella a la paella amb salsa de múrgoles* 24,90
- *Burguer del Patio* 15,90
(panet, ceba confitada, manxego, bacó, tomàquet, hamburguesa black angus, patates fregides i amanida)
- *Burguer chic* amb escalopa de foie gras a la paella i reduït amb Banyuls (sup 5€)
- *Sopa «manera ollada» a voluntat* 15,50
(escudella tradicional de la Catalunya Nord)
- *Camembert de llet crua, rostit amb marc de Banyuls* 16,90
embotits i patates al forn

Sant Joan

38,50

- Fricassé de crancs de riu i bolets flamejats amb Muscat de Rivesaltes*
o
Moll de l'os amb sal de Guérande i pa torrat
o
Ferrina de foie gras casolana amb gelea al Byrrh
- o
- La famosa fricassé de pollastre amb gambes i rossinyols*
o
Lletons de vedella a la paella amb salsa de múrgoles
o
Turnedó de filet de bou Rossini reduït amb Banyuls
- o
- Postres per escollir*

Tren groc

17,90

- Sopa a la manera de l'ollada* (escudella tradicional de la Catalunya Nord)
o
Rillettes de verat a l'estrage, mostassa antiga i torrades
- o
- Costelló de Tirabuixó confitat i caramel·litzat* (costella de porc de granja dels Pirineus catalans)
o
Llom de bacallà rostit, amb crema de sobressada
Patates gratinades amb allioli
- o
- Mató amb mel del Rosselló*
o
Poma al forn amb caramel de mantega salada
o
Cafè

Sant Jaume

24,50

- Mitja dotzena de cargols de Borgonya a la nostra manera*
o
Amanida rústica (enciam, manxego, pernil serrà de 24 mesos, crostonets i ceba)
o
Peu de porc gratinat al forn
- o
- Boles de picolat* (mandonguilles de carn en salsa feta amb tomàquet, olives verdes, cansalada i bolets, i acompanyades de mongetes seques)
o
Tataki de tonyina
o
Fusta de carns (botifarria negra, salsitxa catalana, costelló de porc Tirabuixó)
- o
- Crema catalana*
o
Fusta de formatges

Menú infantil

10,00

- Pernil bresat*
o
Filet de bacallà arrebossat
o
Salsitxa catalana
- o
- Patates fregides*
o
Fallarines
- o
- Duo de brownies i ganache de xocolata*
o
Mató amb Oreo (galetes de cacau amb crema de vainilla al mig)
+ una piruleta

un xarap amb aigua