

## Nos Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

<i>Assiette de fromages</i>	8,50	<i>Soupe de verveine menthe, perles de melon</i>	8,40
<i>Crème catalane</i>	6,90	<i>Délice du chef : mousse de crème aux spéculos</i>	8,90
<i>Brochette de brownies au chocolat, glace au touron</i>	7,90	<i>Fromage blanc au miel du Roussillon</i>	7,50
<i>Tiramisu classique</i>	7,90	<i>Café gourmand</i>	8,90
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,10	<i>Thé gourmand</i>	9,20

## Apéritifs alcoolisés

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,00	<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,20	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	2,80	<i>Gin tonique</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria maison 25 cl</i>	5,50
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (bouteille 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	9,90
<i>Cuba Libre</i>	7,50		

## Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,10
<i>Eau plate</i>	4,50	<i>Déca</i>	2,20
<i>Eau gazeuse</i>	4,50		

## Whisky 6 cl

10,00

*Scotch Whisky* : CARDHU 12 ans d'âge moelleux et fruité

*Islay single malt whisky* : CAOLILA 12 ans d'âge moelleux 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



# Restaurant Le Patio



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<sup>e</sup> 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

**Maître  
Restaurateur**



## À partager ou pas

-Pain à la tomate et aioli	4,50
-Filets d'anchois de L'escala	9,50
-Tataki de thon rouge, graines de sésame grillées	8,90
-Manchego 4 mois d'affinage, confiture de figues	6,50
-Piments Padron grillés (Petits poivron d'Espagne)	5,00

## Pour commencer

-Fricassée d'écrevisses et champignons flambée au Muscat de Rivesaltes	11,60
-Pied de Monsieur Cochon gratiné au four, vinaigrette aux herbes	10,80
-Tartare de thon en panier végétal, citron et gingembre	13,90
-Terrine de foie gras maison et sa gelée de Byrrh	17,90
-Les moules à Dali (Moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)	12,70
-L'os à moelle à la fleur de sel et pain grillé (20min)	10,90
-Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces)	15,90
-Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon serrano 24 mois et manchego	15,90
-Langoustines en carapaces, gratinées à l'aioli	16,40

## Nos salades

-Mixte (Duo mâche et roquette, tomate cerise, oignon rouge, oignon frit, croûtons, pignons de pin)	8,50
-Biquette (Duo mâche et roquette, lard, fruits sec, fromage de chèvre mélusine rôtie au miel du Roussillon)	12,90
-Gourmande (Duo mâche et roquette, tomate cerise, magret séché, jambon serrano, gésiers confits, pain grillé, bloc de foie gras, croûtons et noix)	15,90
-Végétarienne (Duo mâche et roquette, tomate cerise, oignon rouge, toast de chèvre frais, perles de poivrons rouges, pommes de terre gratinées à l'aioli, glace Cabécou)	14,70

## Côté mer

-Poêlée de crevettes papillon, moules et seiches, sauce coco citron vert accompagnée de riz pilaf	19,90
-Crumble de poissons (cabillaud, saumon fumé, colin façon crumble)	17,90
-Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls	22,90
-Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli	16,90
-Potence de gambas à la plancha en persillade	19,40

## Nos Plats Gourmands

-La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons de Paris	18,90
-La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles	24,90
-Epaule d'agneau de lait "el xai" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail	24,90
-Cargolade de Pierrat (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse Catalane, coustellou tirabuixou, frites)	24,90
-Demi lapin rôti, gratiné à l'aioli et déglacé au Banyuls	18,90
-Tournedos de filet de bœuf Rossini, réduction de Banyuls	25,50
-Ris de veau poêlé sauce aux morilles	24,50
-Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnés de haricots blancs)	15,90
-Le burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchégo, bacon, tomate, steak haché Black Angus, frites, salade)	15,90
- Burger chic Composition du burger du Patio avec escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls (sup 5€)	
- Côte de bœuf, race à viande, selon arrivage	

## Brochettes sur potence

LES CLASSIQUES ENVIRON 250 g	
Brochette de bœuf	16,90
Brochette de magret de canard aux pommes et miel	18,90
Brochette de poulet mariné au thym et citron	15,90
Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	18,90
LES CROMAGNONS ENVIRON 400 g	
Brochette de bœuf	25,90
Brochette de magret de canard aux pommes et miel	26,90
Brochette de poulet mariné au thym et citron	23,90
Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	26,90

## Saint Jean

38,50

Fricassée d'écrevisses et champignons flambée au Muscat de Rivesaltes

ou

Tartare de thon en panier végétal, citron et gingembre

ou

Terrine de foie gras maison et sa gelée de Byrrh

Tournedos de filet de bœuf Rossini réduction de Banyuls,

gratin dauphinois

ou

Ris de veau poêlé, sauce aux morilles,

pommes de terre à l'aioli

ou

Crumble de poissons, pommes de terre à l'aioli (Trio de poissons, saumon fumé, cabillaud, colin, façon crumble)

Dessert au choix

## Petit Train Jaune

17,90

Gaspacho Andalou

(Délicieuse soupe froide de légumes et croûtons aux fines herbes)

ou

Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés

Coustellou Tirabuixou confit et caramélisé

pommes de terre à l'aioli

(Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes)

ou

Dos de cabillaud rôti,

sauce à la crème de poivron

pommes de terre à l'aioli

Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Soupe de verveine menthe, perles de melon

ou

Café

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

## Saint Jacques

24,50

Les moules à Dali

(Moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)

ou

Salade rustique

(Salade, jambon serrano et Manchego, croûtons, oignons)

ou

Pied de Monsieur Cochon, gratiné au four, vinaigrette aux herbes

Boles de picoulat

(boules de viandes en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons accompagnés de haricots blancs)

ou

Thon façon Tataki à la planxa

ou

Planche de viandes

(boudin, saucisse, coustellou Tirabuixou)

Crème catalane

ou

Assiette de Fromages Manchégo et camembert

## Menu Enfant

10,00

Jambon braisé

ou

Filet de cabillaud pané

ou

Saucisse Catalane

Frites ou

Farfale (pâte petit noeud)

Cornet de glace, chocolat ou vanille fraise

ou

Fromage blanc aux Oréo

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

+ une sucette

## Les accompagnements

Frites - Champignons bruns poêlés à l'ail des ours - Gratin dauphinois  
Pommes de terre à l'aioli - Riz pilaf

Accompagnement supplémentaire 5 €

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.