



Restaurant Le Patio

*Restaurant familiar, implantat al poble desde 2003
Overt tot l'any, el Patio us ofereix, a l'estiu la frescar de la
terrassa i a l'hiver l'escalfor de la xemeneia.
La «gormandise», la generositat dels nostres plats i l'amor
per la bona cuire, son el motor del nostre restaurant.*



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

**Maître
Restaurateur**

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Tapes Per compartir, o no

- Pa amb tomàquet i allioli 4,50
- Truita de patates 6,00
- Provolone gratinat amb orenga, daus de xoriço i botifarra negra ibèrica
- Pebrots de Padrón a la brasa (petits pebrots gallecs) 5,00

Per començar

- Llesca catalana : pa llesca, escalivada de verdures cuites al forn i gratinades amb formatge de cabra 10,50
- Terrina de «foie gras» casolana amb la seva gelea al Byrrh 17,90
- Els musclos d'en Dali 12,70
(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, es serveixen freds)
- Cargolada 16,90
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí)
- Salmorejo (crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva) 12,50
servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets i cirerols
- Veritable pa amb tomàquet amb pernil serrà de 24 mesos i manxego 15,90
- Paella «gourmande» : fondue de porros, cargols Bourgogne sense closca i crema de manxego

Les nostres amanides

- Mixta 8,50
Ruca, tomàquets cirera, ceba vermella, crostonets i pinyons
- Cèsar 14,70
Amanida romana, pollastre filetejat, crostonets casolans, salsa Cèsar i parmesà)
- Biquette 13,90
Ruca, fruits secs i formatge de cabra Crottin bio de «ca la Sophie» « Poc a poc »
- Vegetariana 14,70
Ruca, tomàquet cirera, ceba vermella, torrada de quésó, salmorejo perles de pebre, patates amb allioli

Els nostres peixos

- Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls 22,90
- Suprema de bacallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli 17,40
- Broqueta de gambes a la planxa amb all i julivert 19,40

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»

- El famos fricando de pollastre amb gambes i bolets negres 19,90
- El famos fricando de pollastre amb gambes i múrgoles 24,90
- Espatlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc amb una cap d'all 26,90
- Cargolada d'en Pierrot 25,90
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí, botifana fine catalana, costelló Tirabuixó I patates fregides)
- Cassola de garrò amb verdures antigues, 22,00
(cuit amb fenc de Crau durant 4h)
- Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducciò de Banyuls 25,90
- Lletons de vedella a la paella amb salsa de múrgoles 25,90
- «Boules de picolat » del xef (Mandoguilles) 15,90
(mandoguilles de tres carns : bou, vedella i porc, cuinat en salsa amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes seques)

Les nostres hamburgues

- El Patio 15,90
(P Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburgues a black angus, patates fregides i amanida)
- El Chic 20,90
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburguesa black angus, foie gras i reduït de Banyuls patates fregides i amanida)
- El Tonyina 19,90
(Ceba confitada, formatge manxego, tomàquet, tall de tonyina, salsa Cèsar, patates fregides, amanida)
- El végétarià (sense gluten) 15,90
(pa sense gluten, escalivada, galeta de verdures amb tomàquets confitats i salsa bernesca, patates fregides i amanida)

Super broquetes

CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

- Broqueta de bou 16,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel 18,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 15,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 18,90

LES «ROMAGNONS» D'UNS 400 g

- Broqueta de bou 25,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel 26,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 23,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 26,90

SALSES

- Roquefort, Banyuls, Pebre 2,50
- Múrgoles 4,00

ACOMPANYAMENTS

- Patates fregides – Xampinyons foscos amb all bord
- Gratinat delfinès - Patates amb allioli - amanides

Acompanyament suplementari 5,00

Menú infantil

11,00

**1 aigua de
varis sabors
a escollir**

Pasta amb salsa de tomàquet i parmesà

o

Filet de bacallà arrebossat

Patates fregides o Pastes

o

Botifarra fina

Patates fregides o Pastes



potet de mousse de xocolata

o

Mató amb Oreo

(galletes de xocolata amb crema de vainilla al mig)

+ una piruleta

Tren groc

17,90

Salmorejo

(crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva)

servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets

o

«Rillettes» de verat a l'estragó, mostassa antiga amb pa torrat



Costelló de «Tirabuixó» confitat i caramel·litzat

(costella de porc de granja dels Pirineus Catalans) patates amb allioli

o

Llom de bacallà rostit

amb salsa de crema de pebrots, patates amb allioli



Mató amb mel del Rosselló

o

Sopa de meló i síndria amb menta fresca

o

Cafè

Sant Jaume

24,90

Els musclos d'en Dalí

(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades «a la brunesa», servits freds)

o

Amanida rústica

(enciam, pernil serrà i Manxego, crostonets i cebes)

o

*Llesca catalana: pa de llesca,
escalivada de verdures cuita al forn i gratinada amb formatge de cabra*



Boles de picolat

*(mandonguilles de carn en salsa feta amb tomàquets,
olives verdes, cansalada i bolets, acompanyades de mongetes seques)*

o

Tataki de tonyina

o

Fusta de carns

(botifarra negra, costelló Tirabuixó)



Crottin bio de ca la Sophie « Poc a poc »

o

Crema catalana

Sant Joan

38,90

Paella «gourmande»

(fondue de porros, cargols sense closca i crema de manxego)

o

Provolone gratinat amb orenga, daus de xoriço i botifarra negra ibèrica

o

Terrina de foie gras casolana amb la seva gelea al Byrrh



Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducció de Banyuls, gratinat delfinès

o

Lletons de vedella amb salsa de múrgoles, patates amb allioli

o

El famós fricandó de pollastre amb gambes i múrgoles



Postres per escollir

Les nostres postres (Les nostres postres són totes casolanes)

<i>Formatges de cabra Crottin bio</i>	8,50	<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,10
<i>de ca la Sophie «Poc à Poc» manxego</i>		<i>Sopa de meló isídria</i>	8,40
<i>Crema catalana</i>	6,90	<i>amb menta fresca</i>	
<i>Mousse de xocolata amb</i>	7,90	<i>Mató amb mel del Rosselló</i>	7,50
<i>encenalls de torró de coco</i>		<i>Cafè «gourmand»</i>	8,90
<i>Tiramisú clàssic</i>	7,90	<i>Te «gourmand»</i>	9,20

Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,00	<i>Byrrh- 9 cl</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,50	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	2,80	<i>Gintonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls negre - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria casolana 25 cl</i>	5,60
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (ampolla 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (canya 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (canya 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (canya 100cl)</i>	9,90
<i>Cuba Libre</i>	7,50		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,30
<i>Aigua</i>	4,50	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,30
<i>Aigua amb gas</i>	4,50		

Whisky 6cl

10,00

- 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*