



# Restaurant Le Patio

*Das 2003 gegründete Familienunternehmen hat sich erfolgreich im Dorf etabliert.*

*Das ganzjährig geöffnete Restaurant Le Patio bietet Ihnen im Sommer die Frische seiner Terrasse an und im Winter die Wärme seines Kamins.*

*Die Gaumenfreuden, die Reichhaltigkeit der Speisen und die Liebe*

*zum guten Essen sind die treibenden Kräfte hinter diesem Restaurant.*



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

**Meister-  
Gastronom**

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Ganzjährig geöffnet. Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.*

## Tapas zum Teilen oder auch nicht

- |   |       |
|---|-------|
| - <b>Tomaten-Aioli-Brot</b>   | 4,50  |
| - <b>Kartoffel-Tortilla</b>   | 6,00  |
| - <b>Provolone-Gratin mit Oregano, Chorizo und iberischer Blutwurst</b> | 12,20 |
| - <b>Gegrillte Padron-Paprika (kleine spanische Paprikaschoten)</b>     | 5,00  |

## Als Einstieg

- |  |       |
|--|-------|
| - <b>Katalanische Stulle</b><br>große Scheibe Brot, Gemüse-Escalivada mit Ziegenkäse überbacken  | 10,50 |
| - <b>Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Byrrh-Gelee</b>  | 17,90 |
| - <b>Dali-Muscheln</b><br>(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)   | 12,70 |
| - <b>Cargolade</b><br>(Gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Sagi „Schweinefett“, 30 Stück)  | 16,90 |
| - <b>Salmorejo</b> (Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)<br>serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei, Croutons und Kirschtomaten | 12,50 |
| - <b>Echte Pa Amb Tomàquet</b> (Tomatenbrot)<br>Serrano-Schinken 24 Monate alt und Manchego  | 15,90 |
| - <b>Die Gourmet-Pfanne</b> : Lauchfondue, enthäute Burgunder-Schnecken,<br>Manchego-Creme   | 13,90 |

## Unsere Salate

- |  |       |
|--|-------|
| - <b>Gemischt</b><br>Rucola, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Croutons, Pinienkerne   | 8,50  |
| - <b>César</b><br>Römischer Salat, Hähnchenstreifen, hausgemachte Croutons, Sauce Cesar, Parmesan  | 14,70 |
| - <b>Biquette</b><br>Rucola, Trockenfrüchte, Sophie's Bio-Ziegenkäse „Poc-à-Poc“   | 13,90 |
| - <b>Végétarienne</b><br>Rucola, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, frischer Ziegenkäse-Toast, Salmorejo<br>(Tomatencreme und Brot), rote Paprikaperlen, Kartoffel-Gratin mit Aioli | 14,70 |

## Gerichte aus dem Meer

- |   |       |
|---|-------|
| - <b>Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion</b>                | 22,90 |
| - <b>Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli</b> | 17,40 |
| - <b>Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie</b>                      | 19,40 |

In den Menüs können keine Änderungen vorgenommen werden.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 10 % Mehrwertsteuer, für Alkohol 20 %, und Service.

Menü mit Allergen-Liste auf Anfrage erhältlich.

## Unsere Gourmet-Gerichte

- Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und braunen Pilzen 19,90
- Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln 24,90
- Lammschulter „El Xai“ (katalanisches Lamm), mit Knoblauchkopf im eigenen Saft kandiert 26,90
- Pierrot's Cargolade 25,90  
(gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“  
30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixo, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- Schweinshaxen-Kasserolle mit alten Gemüsesorten, 4 Std. mit Crau-Heu geschmort 22,00
- Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck und Banyuls-Reduktion 25,90
- Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce 25,90
- Boles de Picoulat nach Art des Chefs 15,90  
(Fleischbällchen aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in Soße gegart mit Tomaten,  
grünen Oliven, Speckwürfeln, frischen Champignons und serviert mit weißen Bohnen)

## Die Burger-Ecke

- Der Patio-Burger 15,90  
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten,  
Black Angus-Hacksteak, Pommes Frites, Salat)
- Der schicke Burger 20,90  
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, Black  
Angus-Hacksteak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, Pommes  
Frites, Salat)
- Der Tonyina 19,90  
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Tomaten, schöne Thunfischscheibe,  
Sauce Cesar, Pommes Frites, Salat)
- Der Vegetarische (glutenfrei) 15,90  
(glutenfreies Brot, Escalivada, Gemüseschnitte mit Tomatenconfit, Sauce  
Bearnaise, Pommes Frites, Salat)

## Spieße am Galgen

### DIE KLASSISCHEN CA. 250 g

- Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück) 16,90
- Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig 18,90
- Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone 15,90
- Der Patio-Spieß (Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst) 18,90

### DIE CROMAGNONS CA. 400 g

- Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück) 25,90
- Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig 26,90
- Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone 23,90
- Der Patio-Spieß (Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst) 26,90

### SAUCEN

- Roquefort, Banyuls, Pfeffer 2,50
- Morcheln 4,00

### BEILAGEN

- Pommes Frites - Gebratene braune Champignons mit  
Bärlauch Gratin Dauphinois - Aioli-Kartoffeln - Salat

**Zusätzliche Beilagen 5,00**

## *Kindermenü*

11,00

1  
Wasser-  
Sirup

*Nudeln mit Tomatencreme und Parmesan*

oder

*Paniertes Kabeljaufilet*

*Pommes Frites oder Pasta*

oder

*Katalanische Wurst*

*Pommes Frites oder Farfale Pasta*



*Kleine Schale Mousse au Chocolat*

oder

*Weißkäse mit Oreo*

*(Kakaokekse mit Vanillecreme gefüllt)*

+ ein Lutscher

## *Kleiner gelber Zug*

17,90

*Salmorejo*

*(Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)*

*serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei und Croutons*

oder

*Makrelenrillettes mit Estragon, klassischem Senf und geröstetem Brot*



*Costellou Tirabuixó kandiert und karamellisiert*

*(Rippchen von Farmschweinen aus den katalanischen Pyrenäen), Aioli-Kartoffeln*

oder

*Gebratener Kabeljaurücken, rote Paprikacreme, Aioli-Kartoffeln*



*Weißkäse mit Roussillon-Honig*

oder

*Melonen- und Wassermelonensuppe mit frischer Minze*

oder

*Kaffee*

## *Saint Jacques*

24,90

### *Dali-Muscheln*

(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)

oder

### *Rustikaler Salat*

(Salat, Serrano-Schinken und Manchego, Crouton, rote Zwiebeln)

oder

*Katalanische Stulle* (große Brotscheibe, Gemüse-Escalivada im Ofen gebacken  
und mit Ziegenkäse gratiniert)



### *Boles de Picoulat*

(Fleischbällchen in Sauce mit Tomaten, grünen Oliven, Speckstückchen,  
Champignons und serviert mit weißen Bohnen)

oder

### *Tataki-Thunfisch*

oder

### *Fleisch-Teller*

(Blutwurst, Wurst, Coustellou Tirabuxo)



### *Sophie's Bio-Ziegenkäse «Poc-à-Poc»*

oder

### *Katalanische Creme*

## *Saint Jean*

38,90

### *Die Gourmet-Pfanne:*

(Lauchfondue, enthäuste Burgunder-Schnecken, Manchego-Creme)

oder

*Provolone-Gratin mit Oregano, Chorizo und iberischer Blutwurst*

oder

*Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Byrrh-Gelee*



*Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck, Banyuls-Reduktion, Gratin Dauphinois*

oder

*Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce und überbackenen Aioli-Kartoffeln*

oder

*Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln*



*Dessert zur Auswahl aus der Speisekarte*

## Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

<i>Sophie's Bio-Ziegenkäse</i>	8,50	<i>Tiramisu mit Spekulatius</i>	8,10
<i>„Poc-à-Poc“ und Manchego</i>		<i>Melonen- und</i>	8,40
<i>Katalanische Creme</i>	6,90	<i>Wassermelonensuppe mit frischer Minze</i>	
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,90	<i>Weißkäse mit Roussillon-Honig</i>	7,50
<i>Klassisches Tiramisu</i>	7,90	<i>Kaffee Gourmand</i>	8,90
		<i>Tee Gourmand</i>	9,20

## Alkoholische Aperitifs

<i>Muskateller - 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>Gin Tonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rot - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria hausgemacht 25 cl</i>	5,60
<i>Banyuls weiß - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (Flasche 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (vom Fass 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (vom Fass 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (vom Fass 100cl)</i>	9,90
<i>Cuba Libre</i>	7,50		

## Getränke

<i>Alkoholfreies Bier</i>	3,90	<i>Kaffee</i>	2,30
<i>Stilles Tafelwasser</i>	4,50	<i>Deca</i>	2,30
<i>Kohlensäurehaltiges Wasser</i>	4,50		

## Whisky 6cl

10,00

*Scotch Whisky : CARDHU 12 Jahre alt, weich und fruchtig*

*Islay single malt whisky : CAOLILA 12 Jahre alt, weich und torfig*

*Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 Jahre alt, fein und fruchtig*

*Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 Jahre alt, rund und fruchtig*

*Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 Jahre alt, intensiv und torfig*

*The only single malt whisky : TALISKER 10 Jahre alt, kraftvoll und würzig*