



Restaurant Le Patio

Créée en 2003 l'entreprise familiale a su s'implanter dans le village.

Ouvert toute l'année, le Patio vous offre en été la fraîcheur de sa terrasse et en hiver la chaleur de sa cheminée.

La gourmandise, la générosité des plats et l'amour de la bonne cuisine sont les moteurs de ce restaurant.

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

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

**Maître
Restaurateur**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Ouvert toute l'année

Tapas à partager ou pas

- | | |
|---|-------|
| - Pain à la tomate et aïoli | 4,50 |
| - Tortilla de patatas | 6,00 |
| - Provolone gratiné à l'origan, chorizo et boudin noir Ibérique | 12,20 |
| - Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne) | 5,00 |

Pour commencer

- | | |
|---|-------|
| - Tartine Catalane gros pain, escalivade de légumes gratinée au fromage de chèvre | 10,50 |
| - 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 |
| - Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi « graisse de porc » 30 pièces) | 16,90 |
| - Salmorejo (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive) servi avec des copeaux de jambon Serrano, oeuf dur ,croûtons et tomates cerises | 12,50 |
| - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego | 15,90 |
| - Le poêlon gourmand : fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés crème de manchego | 13,90 |

Nos salades

- | | |
|---|-------|
| - Mixte Roquette, tomates cerises, oignon rouge, oignons frits, croûtons, pignons de pin | 8,50 |
| - César Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, Parmesan | 14,70 |
| - Biquette Roquette, fruits secs, Crottin de chèvre bio de chez Sophie « Poc à Poc » | 13,90 |
| - Végétarienne Roquette , tomates cerises, oignon rouge, toast de chèvre frais, salmorejo (crème de tomates et pain), perles de poivrons rouges, pommes de terre gratinées à l'aïoli | 14,70 |

Côté Mer

- | | |
|---|-------|
| - Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls | 22,90 |
| - Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli | 17,40 |
| - Potence de gambas à la plancha en persillade | 19,40 |

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 bruns** 19,90
- **La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles** 24,90
- **Epaule d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail** 26,90
- **Cargolade de Pierrot** 25,90
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »
30 pièces, saucisse Catalane, coustellou tirabuixó, pommes de terre gratinées à l'aïoli)
- **Cocotte de Jarret avant de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h** 22,00
- **Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls** 25,90
- **Ris de veau poêlé sauce aux morilles** 25,90
- **Boles de picoulat du chef** 15,90
(boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)

Le Coin Burger

- **Le Burger du patio** 15,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano,
tomate, steak haché black Angus, frites, salade)
- **Le Burger chic** 20,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano,
tomate, steak haché black Angus, escalope de foie gras poêlée
et réduction de Banyuls, frites, salade)
- **Le Tonyina** 19,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, tomate, belle tranche de thon,
sauce César, frites, salade)
- **Le Végétarien (sans gluten)** 15,90
(pain sans gluten, escalivade, galette de légumes aux tomates confites,
sauce béarnaise, frites, salade)

Brochettes sur potence

LES CLASSIQUES ENVIRON 250 g

- **Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)** 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 (cœur de rumsteack)** 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

SAUCES

- **Roquefort, Banyuls, Poivres** 2,50
- **Morilles** 4,00

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites - Champignons bruns poêlés à l'ail des ours**
- Gratin dauphinois - Pommes de terre à l'aïoli - salade**
- Accompagnements supplémentaires** 5,00

Menu Enfant

11,00

**1 sirop
à l'eau**

Pâtes à la crème de tomate et parmesan

ou

Filet de cabillaud pané

Frites ou Pâtes

ou

Saucisse Catalane

Frites ou Pâtes



Petit pot de mousse au chocolat

ou

Fromage blanc aux Oréo

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

+ une sucette

Petit Train Jaune

17,90

Salmorejo

(crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)

servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur et croûtons

ou

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



Costellou Tirabuixó confit et caramélisé

(Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes) pommes de terre à l'aïoli

ou

Dos de cabillaud rôti, crème de poivron rouge, pommes de terre à l'aïoli



Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

24,90

Les moules à Dali

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

ou

Salade rustique

(Salade, jambon Serrano et manchego, croûtons, oignon rouge)

ou

Tartine Catalane

(Gros pain, escalivade de légumes cuits au four gratinée au fromage de chèvre)



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, saucisse, coustellou Tirabuixò)



Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc»

ou

Crème catalane

Saint Jean

38,90

Le poêlon gourmand

(fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego)

ou

Provolone gratiné à l'origan, chorizo et boudin noir Ibérique

ou

Terrine de foie gras maison et sa gelée de Byrrh



Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles



Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| <i>Crottin de chèvre bio de chez Sophie</i> | <i>8,50</i> | <i>Tiramisu aux spéculos</i> | <i>8,10</i> |
| <i>« Poc à Poc » et manchégo</i> | | <i>Soupe de melon et</i> | <i>8,40</i> |
| <i>Crème catalane</i> | <i>6,90</i> | <i>pastèque à la menthe fraîche</i> | |
| <i>Mousse au chocolat, éclat de touron</i> | <i>7,90</i> | <i>Fromage blanc au miel du Roussillon</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Tiramisu classique</i> | <i>7,90</i> | <i>Café gourmand</i> | <i>8,90</i> |
| | | <i>Thé gourmand</i> | <i>9,20</i> |

Apéritifs alcoolisés

| | | | |
|-----------------------------|-------------|----------------------------------|--------------|
| <i>Muscat - 9 cl</i> | <i>5,00</i> | <i>Byrrh- 9 cl</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Ricard - 4 cl</i> | <i>3,50</i> | <i>Martini - 8 cl</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Kir - 12 cl</i> | <i>2,80</i> | <i>Gin tonic</i> | <i>10,00</i> |
| <i>Bacardi - 6 cl</i> | <i>7,00</i> | <i>Bourbon 6 cl</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Banyuls rouge - 9 cl</i> | <i>5,00</i> | <i>Sangria maison 25 cl</i> | <i>5,60</i> |
| <i>Banyuls blanc - 9 cl</i> | <i>6,00</i> | <i>Estrella (bouteille 33cl)</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Pastis - 4 cl</i> | <i>3,20</i> | <i>Estrella (pression 25cl)</i> | <i>3,50</i> |
| <i>Whisky - 6 cl</i> | <i>7,00</i> | <i>Estrella (pression 50cl)</i> | <i>6,20</i> |
| <i>Vodka - 6 cl</i> | <i>7,00</i> | <i>Estrella (pression 100cl)</i> | <i>9,90</i> |
| <i>Cuba Libre</i> | <i>7,50</i> | | |

Boissons

| | | | |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <i>Bière sans alcool</i> | <i>3,90</i> | <i>Café</i> | <i>2,30</i> |
| <i>Eau plate</i> | <i>4,50</i> | <i>Déca</i> | <i>2,30</i> |
| <i>Eau gazeuse</i> | <i>4,50</i> | | |

Whisky 6cl

10,00

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