



# 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**



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<br>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<br>(Moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)  | 12,70 |
| - Cargolade<br>(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)<br>servi avec des copeaux de jambon Serrano, oeuf dur ,croûtons et tomates cerises | 12,50 |
| - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate)<br>jambon Serrano 24 mois et manchego  | 15,90 |
| - Le poêlon gourmand : fondue de poireaux,<br>escargots de Bourgogne décoquillés crème de manchego  | 13,90 |

## Nos salades

- |   |       |
|---|-------|
| - Mixte<br>Roquette, tomates cerises, oignon rouge, oignons frits, croûtons, pignons de pin   | 8,50  |
| - César<br>Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, Parmesan   | 14,70 |
| - Biquette<br>Roquette, fruits secs, Crottin de chèvre bio de chez Sophie « Poc à Poc »   | 13,90 |
| - Végétarienne<br>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 tirabuixo, frites)
- 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*