



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

1 3	- Pain à la tomate et aïoli	4,50
1 3	- Tortilla de patata	6,00
1 7	- Provolone gratiné à l'origan, chorizo et boudin noir Ibérique	12,20
	- Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne)	5,00
Vinaigrette : 1 4 9 11		

Pour commencer

1 7	- Tartine Catalane gros pain, escalivade de légumes gratinée au fromage de chèvre	10,50
1 11	- Terrine de foie gras maison et sa gelée de Byrrh	17,90
2 11	- Les moules à Dali de légumes du soleil, servies froides)	12,70
1 2 3	- Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi « graisse de porc » 30 pièces)	16,90
1 3	- 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
1 3 7	- Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego	15,90
2 7	- Le poêlon gourmand : fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés crème de manchego	13,90

Nos salades

1 5	- Mixte Roquette, tomates cerises, oignon rouge, oignons frits, croûtons, pignons de pin	8,50
1 3 4	- César	14,70
7 9 11	Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, Parmesan	
1 5 7	- Biquette Roquette, fruits secs, Crottin de chèvre bio de chez Sophie « Poc à Poc »	13,90
1 3 7	- 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

1 3 4	- Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls	22,90
6 9 10		
3 4	- Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli	17,40
2	- 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

2 7 11	- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns	19,90
2 7 11	- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles	24,90
	- Epaulé d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail	26,90
1 3 4 11	- Cargolade de Pierrot (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse Catalane, coustellou tirabuixou, frites)	25,90
8 11	- Cocotte de Jarret avant de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h	22,00
1 3 11	- Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls	25,90
1 7 11	- Ris de veau poêlé sauce aux morilles	25,90
1 3 11	- Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)	15,90

Le Coin Burger

1 7	- Le Burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, frites, salade)	15,90
1 3	- Le Burger chic	20,90
7 11	(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites, salade)	
1 3 4 6	- Le Tonyina	19,90
7 10 11	(pain brasserie, oignon confit, manchego, tomate, belle tranche de thon, sauce César, frites, salade)	
7	- Le Végétarien (sans gluten) (pain sans gluten, escalivade, galette de légumes aux tomates confites, sauce béarnaise, frites, salade)	15,90

Brochettes sur potence

Servi avec aïoli (3) et salade (1 4 9 11)

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
11	- 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
11	- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	26,90

SAUCES

- Roquefort, Banyuls, Poivres	2,50
1 3 7 1 3 11 1 3 7	
- Morilles	4,00
1 3 7	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites - Champignons bruns poêlés à l'ail des ours (7)
Gratin dauphinois (7) - Pommes de terre à l'aïoli (3)
Salade sans vinaigrette

Accompagnements supplémentaires 5,00

Menu Enfant

11,00

**1 sirop
à l'eau**

17 *Pâtes à la crème de tomate et parmesan*

ou

14 67 *Filet de cabillaud pané*

Frites ou Pâtes 17

ou

11 *Saucisse Catalane*

Frites ou Pâtes 17



37 *Petit pot de mousse au chocolat*

ou

16 7 *Fromage blanc aux Oréo*

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

+ *une sucette*

Petit Train Jaune

17,90

13 *Salmorejo*

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

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

ou

14 79 *Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés*



13 4 *Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé*

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

ou

3 4 7 *Dos de cabillaud rôti, crème de poivron rouge, pommes de terre à l'aïoli*



5 7 *Fromage blanc au miel du Roussillon*

ou

Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

24,90

2 11 Les moules à Dali

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

ou

1 7 Salade rustique

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

ou

1 7 Tartine Catalane

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



1 3 11 Boles de picoulat

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

ou

4 6 10 Thon façon Tataki

ou

1 3 4 11 Planche de viandes

(boudin, saucisse, coustellou Tirabuixò)



5 7 Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc»

ou

1 3 7 Crème catalane

Saint Jean

38,90

2 7 Le poêlon gourmand

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

ou

1 7 Provolone gratiné à l'origan, chorizo et boudin noir Ibérique

ou

1 11 Terrine de foie gras maison et sa gelée de Byrrh



1 3 7 11 Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

1 3 7 11 Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

2 7 11 La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles



Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7 Crottin de chèvre bio de chez Sophie « Poc à Poc » et manchégo	8,50	1 3 7 Tiramisu aux spéculos	8,10
1 3 7 Crème catalane	6,90	Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche	8,40
3 5 7 Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90	5 7 Fromage blanc au miel du Roussillon	7,50
1 3 7 Tiramisu classique	7,90	1 3 5 7 Café gourmand	8,90
		1 3 5 7 Thé gourmand	9,20

Apéritifs alcoolisés

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

Boissons

Bière sans alcool	3,90	Café	2,30
Eau plate	4,50	Déca	2,30
Eau gazeuse	4,50		

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