



# Restaurant Le Patio

*Het familiebedrijf werd opgericht in 2003 en heeft zich gevestigd in het dorp.*

*Le Patio is het hele jaar geopend en biedt in de zomer de frisheid van het terras en in de winter de warmte van de openhaard.*

*De fijnproeverij, de gulheid van de gerechten en de liefde voor de goede keuken zijn de drijfveren van dit restaurant.*

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

**Meister-  
Gastronom**

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Het hele jaar open Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd*

## Tapas om te delen of niet

- |  |       |
|--|-------|
| - Brood met tomaat en aioli  | 4,50  |
| - Aardappeltortilla  | 6,00  |
| - Gegratineerde provolone met oregano, chorizo en Iberische bloedworst | 12,20 |
| - Gegrilde Padron-pepers (Kleine Spaanse pepers)                       | 5,00  |

## Om te beginnen

- |  |       |
|--|-------|
| - Catalaanse boterham<br>geroosterd brood, escalivade van groenten, gegratineerd met geitenkaas  | 10,50 |
| - Huisgemaakte terrine van ganzenlever geserveerd met Byrrh-gelei  | 17,90 |
| - Mosselen Dali<br>(Halve mosselschelpen, klein gesneden van zonnegroenten, koud geserveerd)   | 12,70 |
| - Cargolade<br>(gegrilde slakken in hun schaal, met zout, sagi "varkensvet" 30 stuks)  | 16,90 |
| - Salmorejo (crème van wit brood, knoflook, tomaat en olijfolie) geserveerd met snippers van serranoham, hardgekookt ei, croutons en kerstomaatjes | 12,50 |
| - Echte Pa Amb Tomàquet (brood met tomaat)<br>serranoham 24 maanden en manchego (kaas)   | 15,90 |
| - De gastronomische pan : reifondue, Bourgondische escargots zonder slakkenhuis, crème van manchego (kaas)   | 13,90 |

## Onze salades

- |   |       |
|---|-------|
| - Gemengd<br>Rucola, kerstomaatjes, rode ui, gebakken uien, croutons, pijnboompitten  | 8,50  |
| - Caesar<br>Romeinse salade, kippenreepjes, zelfgemaakte croutons, Caesar-saus, Parmezaanse   | 14,70 |
| - Biquette<br>Rucola, gedroogd fruit, biologische geitenkaas van Sophie "Poc à Poc"   | 13,90 |
| - Végétarienne<br>Rucola, kerstomaatjes, rode ui, verse geitentoast, salmorejo (tomatenroom en brood), rode paprika-parels, gegratineerde aardappelen met aioli | 14,70 |

## Aan de kust

- |  |       |
|--|-------|
| - Tonijn op de wijze van Tataki Rossini, reductie van Banyuls                  | 22,90 |
| - Suprême van gegratineerde kabeljauw met honing uit<br>de Roussillon en aioli | 17,40 |
| - Spies met garnalen van de grill in gehakte peterselie met knoflook           | 19,40 |

Er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht in de menu's  
Bij al onze prijzen zijn incl. 10 % BTW en 20 % BTW voor alcohol

## Onze gastronomische gerechten

- De beroemde kippenfricassee met gamba's en bruine champignons 19,90
- De beroemde kippenfricassee met garnalen en morieljes 24,90
- Schouder van melklam "el xai" (Catalaans lam) confit in zijn sap en knoflookbollen 26,90
- Cargolade van Pierrot 25,90  
(gegrilde slakken in hun schaal, met zout, peper, sagi "varkensvet"  
30 stuks, Catalaanse worst, coustellou tirabuixó, gegratineerde aardappelen met aioli)
- Braadpannetje met zwijnenulees, ouderwetse groenten, 22,00  
4 uur gekookt op hooi uit Crau
- Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek en reductie van Banyuls 25,90
- Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus 25,90
- Boles de picoulat van de chef 15,90  
(ballen van drie soorten vlees, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, gekookt in saus met  
tomaten, groene olijven, spek, verse champignons vergezeld van witte bonen)

## De Burgerhoek

- De patiburger 15,90  
(brood van de brasserie, geglaceerde ui, manchego kaas, Serranoham, tomaat, gehakt  
van zwarte Angus, frites, sla)
- Le Burger chic 20,90  
(brood van de brasserie, gekonfijte ui, manchego, Serranoham, tomaat, gehakt van  
zwarte Angus, gebakken escalope van ganzenlever en reductie van Banyuls, frites, sla)
- Le Tonyina 19,90  
(brood van de brasserie, gekonfijte ui, manchego kaas, tomaat, een mooie plak tonijn,  
caesarsaus, frites, sla)
- Le Végétarien (zonder gluten) 15,90  
(glutenvrij brood, escalivade, groentecake met tomatenkonfit, bearnaisesaus, frites, sla)

## Brochettes aan de galg

### DE KLASSIEKERS ONGEVEER 250 g

- Rundsbrochette (hart van rumsteak) 16,90
- Brochette van eendenborst met appels en honing 18,90
- Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen 15,90
- Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst) 18,90

### DE CROMAGNONS ONGEVEER 400 g

- Rundsbrochette (hart van rumsteak) 25,90
- Brochette van eendenborst met appels en honing 26,90
- Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen 23,90
- Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst) 26,90

### SAUZEN

- Roquefort, Banyuls, pepers 2,50
- Morieljes (champignons) 4,00

### BIJGERECHTEN

- Frietjes - Gebakken bruine champignons met wilde knoflook
- Morilles 4,00 Gratín dauphinois - Aardappelen met aioli - sla
- Extra bijgerechten 5,00

## *Kindermenu*

11,00

**1 siroop  
met  
water**

*Pasta met tomatenroom en Parmezaanse kaas*

*of*

*Gepaneerde kabeljauwrug*

*Frietjes of Pasta*

*of*

*Catalaanse worst*

*Frietjes of farfale Pasta*



*Klein potje chocolademousse*

*of*

*Kwark met Oreo*

*(chocoladekoekjes met een hart van vanillecrème)*

*+ een lolly*

## *Kleine Gele Trein*

17,90

*Salmorejo*

*(room van broodkruimels, knoflook, tomaat en olijfolie)*

*geserveerd met snippers van serranoham, gekookt ei en croutons*

*of*

*Makreelrilletes met dragon, ouderwetse mosterd en geroosterd brood*



*Gekonfijte en gecarameliseerde Coustellou Tirabuixó (Hoevevarkenrib uit de Catalaanse*

*Pyreneeën) aardappelen met aioli*

*of*

*Gebraden kabeljauwrug, crème van rode pepers, aardappelen met aioli*



*Kwark met honing van Roussillon*

*of*

*Meloensoep en watermeloen met verse munt*

*of*

*Koffie*

## *Saint Jacques*

24,90

*Mosselen Dali* (halve mosselschelpen, klein gesneden van zonnegroenten, koud geserveerd)

of

*Rustieke salade* (sla, Serranoham en manchego, croutons, rode uien)

of

*Catalaanse boterham* (geroosterd brood, escalivade van in de oven gebakken groenten, gegratineerd met geitenkaas)



*Boles de picoulat* (gehaktballetjes in saus met tomaten, groene olijven, spek, champignons vergezeld van witte bonen)

of

*Tonijn op de wijze van Tataki Rossini, à la planxa*

of

*Vleeschotel* (boudin, worst, coustellou Tirabuxo)



*Biologische geitenkaas van Sophie "Poc à Poc"*

of

*Crème catalane*

## *Saint Jean*

38,90

*Gastronomisch pannetje*

(fondue van prei, ontschelpde Bourgondische slakken, manchego-crème)

of

*Gegratineerde provolone met oregano, chorizo en Iberische bloedworst*

of

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever geserveerd met Byrrh-gelei*



- *Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek en reductie van Banyuls, gratin dauphinois*

of

*Gebakken zwezeriken met morieljesaus, gegratineerde aardappelen met aioli*

of

*De beroemde kipfricassee met gamba's en morieljes (champignons)*



*Dessert à la carte*

## Onze desserts *(al onze desserts zijn huisgemaakt)*

<i>Biologische geitenkaas van Sophie „Poc-à-Poc“ en manchego</i>	8,50	<i>Tiramisu met speculoos</i>	8,10
<i>Crème catalane</i>	6,90	<i>Meloensoep en watermeloen met verse munt</i>	8,40
<i>Chocolademousse touron</i>	7,90	<i>Kwark met honing uit de Roussillon</i>	7,50
<i>Klassieke tiramisu</i>	7,90	<i>Fijnproeverskoffie</i>	8,90
		<i>Gastronomische thee</i>	9,20

## Alcoholische aperitieven

<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>Gin Tonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rood - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria van het huis 25 cl</i>	5,60
<i>Banyuls wit - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (fles 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (van het vat 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 100cl)</i>	9,90
<i>Cuba Libre</i>	7,50		

## Frisse en warme dranken

<i>Alcoholvrij bier</i>	3,90	<i>Koffie</i>	2,30
<i>Mineraal water</i>	4,50	<i>Deca</i>	2,30
<i>Spuutwater</i>	4,50		

## Whisky 6cl

10,00

*Scotch Whisky : CARDHU 12 jaar oud, zacht en fruitig*

*Islay single malt whisky : CAOLILA 12 jaar oude zacht en turf*

*Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 jaar oud, delicaat en fruitig*

*Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 jaar oud, rond en fruitig*

*Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 jaar oud, intens en turf*

*The only single malt whisky : TALISKER 10 oud, krachtig en pittig*