



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.

Als Einstieg

- Varkenspoot, gratineerd in de oven, kruidenvinaigrette 10,90
- Fijnproeverspannetje: preifondue, Bourgondische wijngaardslakken zonder schelp, manchego creme 13,90
- Groenten gegrild à la plancha, romescosaus 9,90
- Ein Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund nach Art des Hauses 15,90
- Terrine van foie gras van het huis, gelei met Muscat de Rivesaltes 18,90
- Provolone "piccante" 16 maanden (prikt niet), toast met oregano 12,90
- Cargolade (gegrilde wijngaardslakken in hun schelp, met zout) 16,90
- Authentieke pa amb tomàquet (brood met tomaten), Serranoham 24 maanden en manchego (tomme van schapenmelk) 15,90
- Geroosterde camembert van rauwe melk met Marc de Banyuls 14,90

Gerichte aus dem Meer

- Tonijn op de wijze van Tataki Rossini, reductie van Banyuls 22,90
- Suprême van gratineerde kabeljauw met Roussillon-honing en aioli-kikkererwten 19,90
- Galg met gamba's in persillade 19,90

Die Burger-Ecke

- Der patioburger 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)

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.

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 |
| - Kalfskop met gribiche- of ravigotesaus
(Gribiche: mayonaise met hardgekookte eierdooier, kappertjes, augurken, dragon, hardgekookt eiwit)
(Ravigote: Vinaigrette, kappertjes, kruiden, sjalotten) | 20,90 |
| - Cargolade van Pierrot
(gegrilde slakken in hun schaal, met zout, peper, sagi "varkensvet"
30 stuks, Catalaanse worst, coustellou tirabuixó, gegratineerde aardappelen met aioli) | 25,90 |
| - Boles de picoulat van de chef
(ballen van drie soorten vlees, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, gekookt in saus met tomaten, groene olijven, spek, verse champignons vergezeld van witte bonen) | 15,90 |
| - Cocotte van varkenshammetje traditionele groenten,
4 uur gekookt in hooi van Crau, | 22,00 |
| - Tournedos van Rossini met gerookt spek, reductie van Banyuls | 25,90 |
| - Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus | 25,90 |
| - Eendenborstfilet op hete kolen, reductie van Banyuls (mindestens 2 Pers.) | 24,00/ pers |
| - Soep in Ouillade-stijl, zoveel u wenst (traditionele Catalaanse maaltijdsoep) | 15,90 |
| - Geroosterde camembert van rauwe melk met Marc de Banyuls
charcuterie en aardappelen gebakken in de oven | 18,90 |

SAUZEN

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

BEILAGEN

- | | |
|---|-------------|
| Pommes Frites - Gebratene braune Champignons mit
Bärlauch Gratin Dauphinois - Aioli-Kartoffeln - Salat | |
| Zusätzliche Beilagen | 5,00 |

Kindermenu

12,00

1 Wasser
Sirup

Minibrochette van kerstomaatjes



*Catalaanse kippenfricassee
krielaardappelen of pasta
of*

*Kabeljauwrug met tomatencreme
krielaardappelen of pasta
of*

Pasta met manchego-creme



*Kleine potje chocolademousse
of*

Weißkäse mit Oreo

(Kakaokekse mit Vanillecreme gefüllt)

+ ein Lutscher

Kleiner gelber Zug

17,90

Soep in Ouillade-stijl

(traditionele Catalaanse maaltijdsoep)

of

Makreelrilletes met dragon, ouderwetse mosterd en geroosterd brood



Coustellou Tirabuixó kandiert und karamellisiert

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

of

Gebratener Kabeljaurücken, rote Paprikacreme, Aioli-Kartoffeln



Weißkäse mit Roussillon-Honig

of

Melonen- und Wassermelonensuppe mit frischer Minze

of

Kaffee

Saint Jacques

24,90

Het half dozijn Boergondische wijngaardslakken

of

*Echte pa amb tomquet (tomatenbrood), erranoham 24 maanden
en manchego (tomme van schapenmelk)*

of

In de oven gegratineerde varkenspoot, kruidenvinaigrette



Boles de picoulat

*balletjes van drie soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, in tomatensaus
met groene olijven, spek en verse champignons, vergezeld door witte bonen)*

of

Tonijn in Tataki-stijl

of

Vleesplank

(bloedworst en Catalaanse worst, coustellou Tirabuixó)



Tomme catalane

of

Crème catalane

Saint Jean

38,90

Fijnproeverspannetje

(preifondue, Bourgondische wijngaardslakken en manchegoroom)

of

Provolone "piccante" 16 maanden (prijkt niet), toast met oregano

of

Terrine van foie gras, gelei met Muscat de Rivesaltes



De beroemde kippenfricassee met gamba's en morieljes

of

Gebakken kalfszwezeriken met morieljesaus, gegratineerde aardappelen met aioli

of

Tournedos Rossini met gerookt spek, Banyuls-reductie, gegratineerde Dauphinois



Dessert naar keuze op het menu

(Behalve Gourmet-Kaffee en Gourmet-Champagner)

Unsere Nachspeisen (alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)

<i>Katalamische Tomme</i>	8,50	<i>Ovengebakken appel met gezouten boterkaramel</i>	6,50
<i>Katalanische Creme</i>	6,90	<i>Kaffee Gourmand</i>	8,90
<i>Chocolademousse met touron-schilfers</i>	7,90	<i>Tee Gourmand</i>	9,20
<i>Klassisches Tiramisu</i>	7,90	<i>Super fijnproeverkoffie</i>	12,00
<i>Tiramisu mit Spekulatius</i>	8,10	<i>Fijnproeverchampagne voor twee</i>	20,00

Alkoholische Aperitifs

<i>Muskateller - 9 cl</i>	5,00	<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,50	<i>Cuba Libre</i>	7,50
<i>Kir - 12 cl</i>	2,80	<i>Byrrh- 9 cl</i>	5,50
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Banyuls rot - 9 cl</i>	5,00	<i>Gin Tonic</i>	10,00
<i>Banyuls weiß - 9 cl</i>	6,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Sangria hausgemacht 25 cl</i>	5,60
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (Flasche 33cl)</i>	4,50

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