



Restaurant Le Patio

*Restaurant familial, implantat al poble desde 2003
Overt tot l'any, el Patio us ofereix, a l'estiu la frescar de la
terrassa i a l'hiver l'escalfor de la xemeneia.
La «gormandise», la generositat dels nostres plats i l'amor
per la bona cuire, son el motor del nostre restaurant.*

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

**Maître
Restaurateur**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Per començar

- *Peu de porc de Monsieur Cochon gratinat al forn, vinagreta d'herbes* 10,90
- *Guisat gourmet: fondue de porros, cargols de Borgonya sense closca i crema de formatge manxec* 13,90
- *Verdures a la planxa, salsa romesco* 9,90
- *Una dotzena de caragols de Borgonya, recepta de la casa* 15,90
- *Terrina de foie-gras casolà, gelea de muscat de Rivesaltes* 18,90
- *Provolone "piccante" 16 mesos (no pica), pa torrat amb orenga* 12,90
- *Cargolada* 16,90
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí)
- *L'original pa amb tomàquet pernil serrà 24 mesos i formatge manxec (Tomme d'ovella)* 15,90
- *Camembert amb llet crua rostit amb vi Marc de Banyuls* 14,90

Els nostres peixos

- *Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls* 22,90
- *Suprema de bacallà gratinat amb mel del Rosselló i allioli, cigrons* 19,90
- *Potencia de gambes amb all i julivert* 19,90

Les nostres hamburgues

- *El Patio* 15,90
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, pernil serrà, carn d'hamburguesa d'Angus, patates, amanida)
- *El Chic* 20,90
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, cansalada, pernil serrà, tomàquet, carn d'hamburguesa d'Angus, escalopa de foie-gras a la planxa i reducció de Banyuls, patates, amanida)

No es podrà fer cap canvi en els menús.

Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10 %, excepte les begudes alcohòliques, amb l'IVA del 20 %.

El servei està inclòs. Tenim a la vostra disposició un menú amb la llista d'al·lèrgens.

Els nostres plats «gourmets»

- | | |
|--|------------|
| - La famosa fricassée de pollastre amb gambes i xampinyons marrons | 19,90 |
| - La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles o bolets de temporada | 24,90 |
| - Espotlla d'anyell de llet confit en el seu propi suc y all sencer | 26,90 |
| - Cap de vedella
Salsa gribiche : maionesa muntada amb rovell d'ou dur, tàperes, cogombrets, estragó, clara d'ou dur
Salsa ravigote: vinagreta, tàperes, herbes, escalunyes | 20,90 |
| - Cargolada d'en Pierrot
(cargols a la llauna amb la closca, sal, pebre, sagí, 30 peces, botifarra catalana, botifarra negra catalana, patates grenailles) | 25,90 |
| - Mandonguilles de la casa
(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes, cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca) | 15,90 |
| - Cassola de jarret de porc,
verdures, cuites al fenc durant 4 h | 22,00 |
| - Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada, reducció de Banyuls | 25,90 |
| - Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles | 25,90 |
| - Magret d'ànec, reducció de Banyuls (mínim 2 pers.)
trossos de pit d'ànec flambegats amb Calvados, enganxats a un cardo d'acer calent suspès sobre una forca.
Servim amb una paella de bolets i patates | 24,00/pers |
| - Escudella catalana (pot repetir tan com vulgui) | 15,90 |
| - Camembert amb llet crua rostit amb vi Marc de Banyuls, embotit i patates al forn | 18,90 |

SALSES

- | | |
|-----------------------------|------|
| - Roquefort, Banyuls, Pebre | 2,50 |
| - Múrgoles | 4,00 |

ACOMPANYAMENTS

- | | |
|--|------|
| Patates tirades – Xampinyons foscos amb all bord | |
| - Gratinat delfinès - Patates amb allioli - amanides | |
| Acompanyament suplementari | 5,00 |

Menú infantil

12,00

1 aigua de
varis sabors
a escollir

Mini broqueta de tomàquets cherry



*Fricassée de pollastre a la catalana,
patates grenailles o pasta*

o

*Bacallà amb salsa de tomàquet,
patates grenailles o pasta*

o

Pasta amb salsa de formatge manxec



Petit pot de mousse de xocolata

o

*Formatge blanc amb Oreo
(galletes de cacau amb interior de crema de vainilla)
+ una piruleta*

Tren groc

17,90

Escudella

(tradicional de Catalunya)

o

Raquetes de verat amb estragó, mostassa a l'estil antic i pa torrat



Costelló amb tirabuixó en confit i caramel·litzat

(porc de granja del Pirineu català)

patates gratinades amb allioli

o

*Bacallà rostit,
crema de sobrassada, patates gratinades amb allioli*



Formatge blanc, mel del Rosselló

o

Poma al forn, caramel de mantega salada

o

Cafè

Sant Jaume

24,90

Mitja dotzena de caragols de Borgonya recepta de la casa

o

*L'original pa amb tomàquet, pernil serrat 24 mesos
i formatge manxec (Tomme d'ovella)*

o

*Peu de porc de Monsieur Cochon gratinat al forn,
vinagreta d'herbes*



Mandonguilles de la casa

*(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes,
cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca)*

o

Tonyina a l'estil Tataki

o

*Plat de carns
(botifarra negra i botifarra catalana, coustellou Tirabuixó)*



Tomme catalana

o

Crema catalana

Sant Joan

38,90

Guisat gourmet

(fondue de porros, cargols de Borgonya, crema de formatge manxec)

o

Provolone "piccante" 16 mesos (no pica), pa torrat amb orenga

o

Terrina de foie-gras casolà, gelea de muscat de Rivesaltes



La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles o bolets de temporada

o

Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles, patates gratinades amb allioli

o

*- Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada,
reducció de Banyuls, gratinat delfinès*



*Les postres que vulgui de la carta
(excepte cafè súper gourmet i xampany gourmet)*

Les nostres postres

(Totes les nostres postres són casolanes)

Tomme catalana	8,50	Poma al forn amb caramel de mantega salada	6,50
Crema catalana	6,90	Cafè gourmet	8,90
Mousse de xocolata trossos de torró	7,90	Te gourmet	9,20
Tiramisú clàssic	7,90	Cafè Super gourmet	12,00
Tiramisú de spéculoos	8,10	Xampany Gourmet per compartir entre dos	20,00

Aperitius

Muscat - 9 cl	5,00	Vodka - 6 cl	7,00
Ricard - 4 cl	3,50	Cuba Libre	7,50
Kir - 12 cl	2,80	Byrrh- 9 cl	5,50
Bacardi - 6 cl	7,00	Martini - 8 cl	5,50
Banyuls negre - 9 cl	5,00	Gintonic	10,00
Banyuls blanc - 9 cl	6,00	Bourbon 6 cl	8,00
Pastis - 4 cl	3,50	Sangria casolana 25 cl	5,60
Whisky - 6 cl	7,00	Estrella (ampolla 33cl)	4,50

Begudes

Cervesa sense alcohol	3,90	Cafè	2,30
Aigua	4,50	Cafè descafeïnat	2,30
Aigua amb gas	4,50		

Whisky 6cl

10,00

Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat
Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat
Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat
Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat
Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat
L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i especiat