



# 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 : 04 68 05 01 92*

**Maître  
Restaurateur**



Ouvert toute l'année

## *Pour commencer*

- *Pied de Monsieur Cochon gratiné au four ,vinaigrette aux herbes* 10,90
- *Le poêlon gourmand:fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego* 13,90
- *Légumes grillées à la planxa, sauce romesco* 9,90
- *La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon* 15,90
- *Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes* 18,90
- *Provolone «piccante» fromage Italien 16mois (ne pique pas), pain grillé à l'origan* 12,90
- *Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)* 16,90
- *Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)* 15,90
- *Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls* 14,90

## *Côté Mer*

- *Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls* 22,90
- *Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches* 19,90
- *Potence de gambas à la plancha en persillade* 19,90

## *Le Coin Burger*

- *Le Burger du patio* 15,90  
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, pommes de terre grenailles, 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, pommes de terre grenailles, salade)

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 ou champignons de saison** 24,90
- **Epaule d'agneau de lait "el xai" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail** 26,90
- **Tête de veau** 20,90  
**gribiche** : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur, câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur  
**ravigote** : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes
- **Cargolade de Pierrot** 25,90  
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse Catalane, boudin noir catalan, pommes de terre grenailles)
- **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)
- **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
- **Le chardon ardent (minimum 2pers)** 24,00/pers  
(morceaux de magret de canard flambés au Calvados, piqués sur un chardon d'acier brûlant suspendu à une potence. Servi avec une poêlée de champignons et de pommes de terre grenailles.)
- **Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)** 15,90
- **Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls, charcuterie et pommes de terre au four** 18,90

### SAUCES

- **Roquefort, Banyuls, Poivres** 2,50
- **Morilles** 4,00

### ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenailles - Gratin dauphinois**
- Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade**
- Champignons bruns poêlés à l'ail des ours**
- Accompagnements supplémentaires** 5,00

## *Menu Enfant*

12,00

**1 sirop  
à l'eau**

*Mini brochette de tomates cerises*



*Fricassée de poulet à la catalane,  
pommes de terre grenailles ou pâtes*

*ou*

*Dos de cabillaud à la crème de tomate  
pommes de terre grenailles ou pâtes*

*ou*

*Pâtes à la crème de manchego*



*Petit pot de mousse au chocolat*

*ou*

*Fromage blanc aux Oréo*

*(biscuits cacaotés avec une crème à la vanille au coeur)*

*+ une sucette*

## *Petit Train Jaune*

17,90

*Soupe façon Ouillade*

*(traditionnelle potée catalane)*

*ou*

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



*Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé*

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

*ou*

*Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli*



*Fromage blanc au miel du Roussillon*

*ou*

*Pomme au four, caramel au beurre salé*

*ou*

*Café*

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus  
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

## *Saint Jacques*

24,90

*La demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon*

*ou*

*Véritable pa amb tomàquet jambon Serrano 24 mois et manchego*

*(pain à la tomate),*

*ou*

*Pied de Monsieur Cochon gratiné au four, vinaigrette aux herbes*



*Boles de picoulat*

*(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, en sauce avec tomate, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)*

*ou*

*Thon façon Tataki*

*ou*

*Planche de viandes*

*(boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)*



*Tomme catalane*

*ou*

*Crème catalane*

## *Saint Jean*

38,90

*Le poêlon gourmand*

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

*ou*

*Provolone «piccante» 16 mois (ne pique pas), pain grillé à l'origan*

*ou*

*Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes*



*La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles ou champignons de saison*

*ou*

*Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli*

*ou*

*Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois*



*Dessert au choix sur la carte*

*(sauf Café super gourmand et champagne gourmand)*

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus  
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

## Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

<i>Tomme catalane</i>	8,50	<i>Pomme au four caramel au beurre salé</i>	6,50
<i>Crème catalane</i>	6,90	<i>Café gourmand</i>	8,90
<i>Mousse au chocolat, éclat de touron</i>	7,90	<i>Thé gourmand</i>	9,20
<i>Tiramisu classique</i>	7,90	<i>Café Super gourmand</i>	12,00
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,10	<i>Champagne gourmand à partager à deux</i>	20,00

## Apéritifs alcoolisés

<i>Muscat - 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 (Bourgogne aligoté) - 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 rouge - 9 cl</i>	5,00	<i>Gin tonic</i>	10,00
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,50	<i>Sangria maison 25 cl</i>	5,60
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (bouteille 33cl)</i>	4,50

## Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,30
<i>Eau plate</i>	4,50	<i>Déca</i>	2,30
<i>Eau gazeuse</i>	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*