



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 keukens 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

Als Vorspeise

- Im Ofen überbackene Schweinshaxe, Kräutervinaigrette 10,90
- Gourmet-Pfanne : Lauchfondue, Weinbergschnecken aus dem Burgund, ohne Gehäuse mit Manchego-Creme 13,90
- Auf der Plancha gegrilltes Gemüse, Romesco-Sauce 9,90
- Ein Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund nach Art des Hauses 15,90
- Terrine aus hausgemachter Gänseleberpastete mit Gelée aus Muscat de Rivesaltes 18,90
- Provolone «piccant» 16 Monate gereift (nicht scharf), gegrillter Toast mit Oregano 12,90
- Cargolade (gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz) 16,90
- Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot), Serrano Schinken 24 Monate gereift und Manchego-Käse (vom Mutterschaf) 15,90
- Camembert aus Rohmilch mit Marc de Banyuls gebraten 14,90

Gerichte aus dem Meer

- Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion 22,90
- Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli 19,90
- Gambas in Persillade 19,90

De Burgerhoek

- De patioburger 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)

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.

Unsere gourmet-gericht

- Das berühmte Hühnerfrikassee mit Gambas und braunen Champignons	19,90
- Das berühmte Hühnerfrikassee mit Gambas und Morcheln	24,90
- Milchlammschulter el xai (Katalanisches Lamm), in den eigenen Saft und Knoblauch eingelegt	26,90
- Kalbskopf mit Gribichesaube oder Ravigotesaube (Gribiche: Mayonnaise mit hartgekochtem Eigelb, Kapern, Essiggurken, Estragon, hartgekochtem Eiweiß) (Ravigote: Vinaigrette, Kapern, feine Kräuter, Schalotten)	20,90
- Cargolade van Pierrot (gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, „Schweinefett“-Sagi " 30 Stück, katalanische Wurst, katalanische Blutwurst, Grenaille-Kartoffeln)	25,90
- Boles de Picoulat nach Art des Küchenchefs (Bällchen aus drei Fleischsorten, Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, in Soße mit Tomaten, grünen Oliven, Speck, frische Champignons mit weißen Bohnen)	15,90
- Geschmorte Schweinshaxe, altes Gemüse, 4 Stunden lang im Heu von Crau geschmort	22,00
- Tournedos vom Rossini-Rinderfilet mit geräuchertem Speck, Reduktion von Banyuls	25,90
- Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus	25,90
- Entenbrust aus dem Ofen, Banyuls-Reduktion (mindestens 2 Pers.)	24,00/ pers
- Suppe nach Ouillade-Art nach Belieben (traditioneller katalanischer Eintopf)	15,90
- Camembert aus Rohmilch mit Marc de Banyuls gebraten, Wurstwaren und Ofenkartoffeln	18,90

SAUZEN

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

BIJGERECHTEN

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

Kindermenu

12,00

**1 siroop
met
water**

Mini-Spieß mit Kirschtomaten



Hühnerfrikassee nach katalanischer Art

Frietjes of Pasta

of

Kabeljau-Rückenfilet mit Tomatencreme

of

Nudeln mit Manchego-Creme



Klein potje chocolademousse

of

Kwark met Oreo

(chocoladekoekjes met een hart van vanillecrème)

+ een lolly

Kleine Gele Trein

17,90

Suppe nach Ouillade-Art

(traditioneller katalanischer Eintopf)

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

Ein Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund nach Art des Hauses

of

Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot)

of

Im Ofen überbackene Schweinshaxe, Kräutervinaigrette



Boles de picoulat

(gehaktballetjes in saus met tomaten, groene olijven, spek, champignons vergezeld

van witte bonen)

of

Tataki Rossini

of

Vleesschotel

(boudin, worst, coustellou Tirabuxo)



Tomme Katalanische

of

Katalanische Creme

Saint Jean

38,90

Gourmet-Pfanne

(Lauchfondue, Weinbergschnecken aus dem Burgund ohne Gehäuse und Manchego-Creme)

of

Provolone „Piccante“ 16 Monate gereift (nicht scharf), gegrillter Toast mit Oregano

of

Hausgemachte Gänseleber-Terrine mit Muscat de Rivesaltes-Gelee



Das berühmte Hühnerfrikassee mit Gambas und Morcheln

of

Gebratenes Kalbsbries mit Morchelsauce und überbackenen Aioli-Kartoffeln

of

Rossini Rinderfilet-Tournedos mit geräuchertem Speck,



Dessert zur Auswahl auf der Speisekarte

(Behalve Gourmet-Kaffee en Gourmet-Champagner)

Onze desserts (al onze desserts zijn huisgemaakt)

<i>Tomme Katalanische</i>	8,50	<i>Bratapfel mit gesalzenem Butterkaramell</i>	6,50
<i>Crème catalane</i>	6,90	<i>Gourmet-Kaffee</i>	8,90
<i>Chocolademousse touron</i>	7,90	<i>Gourmet-Tee</i>	9,20
<i>Klassieke tiramisu</i>	7,90	<i>Super Gourmet-Kaffee</i>	12,00
<i>Tiramisu met speculoos</i>	8,10	<i>Gourmet-Champagner zum Teilen für Zwei</i>	20,00

Alcoholische aperitieven

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

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>Sputwater</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*