



Restaurant Le Patio

*Restaurant familiar, 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*

**mestre restaurador
des del 2016**

 **ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Per obrir la gana

- Pa amb tomàquet i allioli 4,50
- Pebrots de Padrón a la brasa (petits pebrots gallecs) 5,00
- Broquetes de bolets Brum amb alls d'ós 6,00

Per primer

- Terrina de porc a l'antiga 9,50
- Els musclos d'en Dali 12,70
(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, es serveixen freds)
- Cargolada 16,90
(30 cargols a la brasa amb closca, amb sal, pebre i sagí)
- Salmorejo (crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva) 12,50
servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets i cirerols tomate
- Veritable pa amb tomàquet amb pernil serrà de 24 mesos i manxego 16,90
- Terrina de «foie gras» casolana amb la seva gelea al muscat 17,90

Les nostres amanides

- Mixta 8,50
Mesclum, tomàquets cirera, ceba vermella, crostonets i pinyons
- Cèsar 14,70
Amanida romana, pollastre filetejat, crostonets casolans, salsa Cèsar i parmesà
- Biquette 13,90
Mesclum, formatge de cabra cruixent amb mel de Rosselló, reducció de vinagre de maduixa i gerds
- Rústic 14,70
Mesclum, pernil serrà 24 mesos, manxec, ceba vermella, crostonets

El racó verd

- Hamburguesa vegetariana 15,90
(pa sense gluten, carbassó al curri, creps de verdures, salsa béarnaise, patates fregides, amanida)
- Plat de jardí 14,90
(assortiment de verdures a la planxa, salmorejo, patates gratinades amb aioli)

Els nostres peixos

- Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls, patates amb aioli 22,90
- Suprema de bacallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli verdure a la planxa 17,90
- Broqueta de gambes a la planxa amb all i julivert patates amb aioli 19,40
- Filet de bacallà amb salsa nùrgoles, gratin dauphinois 21,90

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»

- El famos fricando de pollastre amb gambes i bolets negres, patatas fregides 19,90
- El famos fricando de pollastre amb gambes i múrgoles, patatas fregides 24,90
- Espatlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc amb una cap d'all patatas amb aïoli 26,90
- Cargolada d'en Pierrot 25,90
(30 cargols a la brasa amb closca, amb sal, pebre i sagí, botifana fine catalana, costelló Tirabuixó I patates fregides)
- La cassola de la casa 22,90
(guisat de pollastre, embotit català, vedella de cerdanya, bolets, tomàquets i patates)
- Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducciò de Banyuls 25,90
- Lletons de vedella pa dolç a la paella amb salsa de múrgoles 25,90
- «Boules de picolat» del xef (Mandoguilles) 15,90
(mandonguilles de tres carns : bou, vedella i porc, cuinat en salsa amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes seques)
- El pollastre picant amb gambes llet de coco, mongetas i llima 22,00

Les nostres hamburgues

- El Patio 15,90
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburguesa black angus, patates fregides i amanida)
- El Chic 20,90
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburguesa black angus, foie gras i reduït de Banyuls patates fregides i amanida)
- El Tonyina 19,90
(Ceba confitada, formatge manxego, tomàquet, tall de tonyina, salsa Cèsar, patates fregides, amanida)
- El végétarià (sense gluten) (pa sense gluten, carbasso al curry, galeta de verdures i salsa bearnesa, patates fregides i amanida) 15,90

Super broquetes

CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

- Broqueta de bou 16,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel 18,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 15,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 18,90

LES «ROMAGNONS» D'UNS 400 g

- Broqueta de bou 25,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel 26,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 23,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 26,90

SALSES

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

ACOMPANYAMENTS

- Patates fregides casolanes - Verdures a la planxa
- Gratin dauphinois - Patates amb allioli - amanides

Acompanyament suplementari 5,00

Menú infantil

12,00

1 aigua de
varis sabors
a escollir

Ous de guatlla



Pasta amb salsa de tomàquet i parmesà

o

Filet de bacallà arrebossat

Patates fregides o Pastes

o

Botifarra fina

Patates fregides o Pastes



potet de mousse de xocolata

o

Mató amb Oreo

(galletes de xocolata amb crema de vainilla al mig)

+ una piruleta

Tren groc

18,90

Salmorejo

(crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva)

servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets

o

«Rillettes» de verat a l'estràgò, mostassa antiga amb pa torrat



Costelló de «Tirabuixó» confitat i caramel·litzat

(costella de porc de granja dels Pirineus Catalans) patates amb aïoli

o

Llom de bacallà rostit

amb salsa de crema de pebrots, patates amb aïoli



Mató amb mel del Rosselló

o

Sopa de síndria amb menta fresca

o

Cafè

Sant Jaume

24,90

Els musclos d'en Dali

(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades «a la brunesa», servits freds)

o

Terrina de porc a l'antiga



Boles de picolat

(mandonguilles de carn en salsa feta amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets, acompanyades de mongetes seques)

o

Tataki de tonyina

o

Fusta de carns

(botifarra negra, costelló Tirabuixó)



Crottin bio de ca la Sophie « Poc a poc »

o

Crema catalana

Sant Joan

38,90

Amanida de cabra

(formatge de cabra cruixent amb mel de Rosselló, reducció de vinagre de maduixa i gerds)

o

Real pa amb tomàquet

(pa amb tomàquet) Pernil serrà 24 mesos i manxec

o

Terrina de foie gras casolana amb la seva gelea al muscat



Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducció de Banyuls, gratinat delfinès

o

Lletons de vedella pa dolç amb salsa de múrgoles, patates amb aioli

o

El famós fricandó de pollastre amb gambes i múrgoles



Postres per escollir

Les nostres postres

(Les nostres postres són totes casolanes)

<i>Formatges de cabra Crottin bio</i>	<i>8,50</i>	<i>Delicadesa del xef</i>	<i>7,90</i>
<i>de ca la Sophie «Poc à Poc» manxego</i>		<i>Sopa de síndria amb menta fresca</i>	<i>8,40</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>6,90</i>	<i>Mató amb mel del Rosselló</i>	<i>7,50</i>
<i>Mousse de xocolata amb</i>	<i>7,90</i>	<i>Cafè «gourmand»</i>	<i>8,90</i>
<i>encenalls de torró de coco</i>		<i>Te «gourmand»</i>	<i>9,20</i>
<i>Tiramisú clàssic</i>	<i>7,90</i>		
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	<i>8,10</i>		

Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	<i>5,00</i>	<i>Byrrh- 9 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Ricard - 4 cl</i>	<i>3,50</i>	<i>Martini - 8 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Kir - 12 cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Gintonic</i>	<i>10,00</i>
<i>Bacardi - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Bourbon 6 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Banyuls negre - 9 cl</i>	<i>5,00</i>	<i>Sangria casolana 25 cl</i>	<i>5,60</i>
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	<i>6,00</i>	<i>Estrella (ampolla 33cl)</i>	<i>4,50</i>
<i>Pastis - 4 cl</i>	<i>3,20</i>	<i>Estrella (canya 25cl)</i>	<i>3,50</i>
<i>Whisky - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Estrella (canya 50cl)</i>	<i>6,20</i>
<i>Vodka - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Estrella (canya 100cl)</i>	<i>9,90</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>7,50</i>		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	<i>3,90</i>	<i>Cafè</i>	<i>2,30</i>
<i>Aigua</i>	<i>4,50</i>	<i>Cafè descafeïnat</i>	<i>2,30</i>
<i>Aigua amb gas</i>	<i>4,50</i>		

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