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 : 04 68 05 01 92

Meister-Gastronom

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Ganzjährig geöffnet. Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.

Tapas zum Teilen oder auch nicht

- ***Tomaten-Aioli-Brot*** — ***4,50***
- ***Gegrillte Padron-Paprika (kleine spanische Paprikaschoten)*** — ***5,00***
- ***Brum-Pilzspieß mit Bärenknoblauch*** — ***6,00***

Als Einstieg

- ***Altmodische Schweinefleischterrine*** — ***9,50***
- ***Dali-Muscheln*** — ***12,70***
  (Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)
- ***Cargolade*** — ***16,90***
  (Gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Sagi „Schweinefett“, 30 Stück)
- ***Salmorejo*** *(Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)* — ***12,50***
  serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei, Croutons und Kirschtomaten
- ***Echte Pa Amb Tomàquet*** *(Tomatenbrot)* — ***16,90***
  Serrano-Schinken 24 Monate alt und Manchego
- ***Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit muscat*** — ***17,90***

Unsere Salate

- ***Gemischt*** — ***8,50***
  Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Croutons, Pinienkerne
- ***César*** — ***14,70***
  Römischer Salat, Hähnchenstreifen, hausgemachte Croutons, Sauce Cesar, Parmesan
- ***Bikett*** — ***13,90***
  Mesclum, knuspriger Ziegenkäse mit Roussillonhonig,
  Erdbeer und Himbeeressigreduktion
- ***Rustikal*** — ***14,70***
  Mesclum, Serrano Schinken 24 Monate, Manchego, rote Zwiebeln, Croutons

Die grüne Ecke

- ***Vegetarischer Burger*** — ***15,90***
  (glutenfreies Brot, Curry-Zucchini, Gemüsepfannkuchen,
  Béarnaise-Sauce, Pommes frites, Salat)
- ***Gartenteller*** — ***14,90***
  (Auswahl an gegrilltem Gemüse, Salmorejo, gratinierten Kartoffeln mit Aioli)

Gerichte aus dem Meer

- ***Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion*** — ***22,90***
- ***Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli*** — ***17,90***
- ***Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie*** — ***19,40***
- ***Kabeljau zurück mit Morcheln, Gratin Dauphinois*** — ***21,90***

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-Gerichte

- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und braunen Pilzen** — **19,90**
- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln** — **24,90**
- **Lammschulter „El Xaï“** *(katalanisches Lamm)*, **mit Knoblauchkopf im eigenen Saft kandiert** — **26,90**
- **Pierrot's Cargolade** — **25,90**
  (gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“ 30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixo, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- **La cassola de la casa (fett gedruckt)** *(Hühnereintopf, katalanische Wurst, Cerdagne Kalbfleisch, wilde Pilze, Tomaten und Kartoffeln)* — **22,90**
- **Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck und Banyuls-Reduktion** — **25,90**
- **Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce** — **25,90**
- **Boles de Picoulat nach Art des Chefs** — **15,90**
  (Fleischbällchen aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in Soße gegart mit Tomaten, grünen Oliven, Speckwürfeln, frischen Champignons und serviert mit weißen Bohnen)
- **Würziges Hähnchen mit Garnelen Kokosmilch, Bohnen und Limette** — **22,00**

Die Burger-Ecke

- **Der Patio-Burger** — **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)
- **Der Tonyina** — **19,90**
  (gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Tomaten, schöne Thunfischscheibe, Sauce Cesar, Pommes Frites, Salat)
- **Der Vegetarische** *(glutenfrei)* — **15,90**
  (glutenfreies Brot, Curry-Zucchini, Gemüseschnitte, Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Salat)

Spieße am Galgen

DIE KLASSISCHEN CA. 250 g

- **Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück)** — **16,90**
- **Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig** — **18,90**
- **Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone** — **15,90**
- **Der Patio-Spieß** *(Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)* — **18,90**

DIE CROMAGNONS CA. 400 g

- **Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück)** — **25,90**
- **Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig** — **26,90**
- **Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone** — **23,90**
- **Der Patio-Spieß** *(Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)* — **26,90**

SAUCEN

- **Roquefort, Banyuls, Pfeffer** — **2,50**
- **Morcheln** — **4,00**

BEILAGEN

Pommes Frites - Gegrilltes Gemüse
Gratin Dauphinois - Aioli-Kartoffeln - Salat

Zusätzliche Beilagen — **5,00**

Kindermenü 12,00

1 Wasser-Sirup

Watchteleier

Nudeln mit Tomatencreme und Parmesan

oder

Paniertes Kabeljaufilet

Pommes Frites oder Pasta

oder

Katalanische Wurst

Pommes Frites oder Farfale Pasta

Kleine Schale Mousse au Chocolat

oder

Weißkäse mit Oreo

(Kakaokekse mit Vanillecreme gefüllt)

+ ein Lutscher

Kleiner gelber Zug 18,90

Salmorejo

(Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)

serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei und Croutons

oder

Makrelenrillettes mit Estragon, klassischem Senf und geröstetem Brot

Coustellou Tirabuixo kandiert und karamellisiert

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

oder

Gebratener Kabeljaurücken, rote Paprikacreme, Aioli-Kartoffeln

Weißkäse mit Roussillon-Honig

oder

Wassermelonensuppe mit frischer Minze

oder

Kaffee

Saint Jacques 25,90

Dali-Muscheln

(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)

oder

Altmodische Schweinefleischterrine

Boles de Picoulat

(Fleischbällchen in Sauce mit Tomaten, grünen Oliven, Speckstückchen, Champignons und serviert mit weißen Bohnen)

oder

Tataki-Thunfisch

oder

Fleisch-Teller

(Blutwurst, Wurst, Coustellou Tirabuxo)

Sophie's Bio-Ziegenkäse «Poc-à-Poc»

oder

Katalanische Creme

Saint Jean 38,90

Ziegensalat

(knuspriger Ziegenkäse mit Roussillonhonig, Erdbeer- und Himbeeressigreduktion)

oder

Echtes pa amb tomáquet

(Tomatenbrot) Serrano Schinken 24 Monate und Manchego

oder

Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit muscat

Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck, Banyuls-Reduktion, Gratin Dauphinois

oder

Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce und überbackenen Aioli-Kartoffeln

oder

Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln

Dessert zur Auswahl aus der Speisekarte

Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

Sophie's Bio-Ziegenkäse „Poc-à-Poc“ und Manchego	8,50	Delikatesse des Kunchenchefs	7,90
		Wassermelonensuppe mit frischer Minze	8,40
Katalanische Creme	6,90	Weißkäse mit Roussillon-Honig	7,50
Mousse au Chocolat	7,90	Kaffee Gourmand	8,90
Klassisches Tiramisu	7,90	Tee Gourmand	9,20
Tiramisu mit Spekulatius	8,10		

Alkoholische Aperitifs

Muskateller - 9 cl	5,00	Byrrh- 9 cl	5,50
Ricard - 4 cl	3,50	Martini - 8 cl	5,50
Kir - 12 cl	2,80	Gin Tonic	10,00
Bacardi - 6 cl	7,00	Bourbon 6 cl	8,00
Banyuls rot - 9 cl	5,00	Sangria hausgemacht 25 cl	5,60
Banyuls weiß - 9 cl	6,00	Estrella (Flasche 33cl)	4,50
Pastis - 4 cl	3,20	Estrella (vom Fass 25cl)	3,50
Whisky - 6 cl	7,00	Estrella (vom Fass 50cl)	6,20
Vodka - 6 cl	7,00	Estrella (vom Fass 100cl)	9,90
Cuba Libre	7,50		

Getränke

Alkoholfreies Bier	3,90	Kaffee	2,30
Stilles Tafelwasser	4,50	Deca	2,30
Kohlensäurehaltiges Wasser	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