



# 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.

Ouvert toute l'année

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

Maître Restaurateur depuis 2016



Les réglements par chèque ne sont pas acceptés

Dans	00.12.174	1,	01.70	n htit
1 Our	ouvrir i	l	$\mu$	peiii

- Pain à la tomate et aïoli	4,50
- Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne)	5,00
- Brochettes de champignons bruns à l'ail des ours	6,00

## Pour un premier

- Terrine de cochon à l'ancienne	9,50
- Les moules à Dali (moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)	12,70
- Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi « graisse de porc » 30 pièces )	16,90
- Salmorejo (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive) servi avec des copeaux de jambon Serrano, oeuf dur ,croûtons et tomates cerises	12,50
- Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego	16,90
- Terrine de foie gras maison et sa gelée de muscat	17,90

## Nos salades

- Mixte	8,50
Mesclum, tomates cerises, oignon rouge, oignons frits, croûtons, pignons de pin	
L- César	14,70
Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, Parmesan	
- Biquette	13,90
Mesclum, croustillant de chèvre au miel du Roussillon,	
fraise et réduction de vinaigre de framboises	
/- Rustique	14,70
Mesclun, jambon Serrano 24 mois, manchego, oignon rouge, croûtons	

# Le coin végétal

- Le Burger Végétarien (sans gluten) (pain sans gluten, galette de légumes,	15,90
courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)	
- Assiette du jardin	14,90
(assortiment de légumes grillés, salmorejo, pommes de terre gratinées à l'aïoli)	

# Côté Mer

- Thon façon tataki Rossini, réduction de Banyuls, pommes de terre aïoli	
- Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, légumes grillés	17,90
- Potence de gambas à la plancha en persillade, pommes de terre aïoli	
- Dos de cabillaud aux morilles, gratin dauphinois	21,90

Aucun changement ne pourra s'effectuer dans les menus 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, frites	19,90
- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites	24,90
- Epaule d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail	26,90
- Cargolade de Pierrot  (escargots grillés dans leur coquille, avec sel,poivre, sagi « graisse de porc »  30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixo, frites)	25,90
- La Cassola de la Casa ragoût de poulet, saucisse catalane, veau de Cerdagne	22,90
champignons sauvages, tomates et pommes de terre	
- Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé réduction de Banyuls, gratin	25,90
- Ris de veau poêlé aux morilles, pommes de terre à l'aïloi	25,90
- Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)	15,90
- Le Hot poulet aux gambas au curry rouge, lait de coco, fèves et citron vert, frites	22,00

## Le Coin Burger

- Le Burger du patio	15,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano,	
tomate, steak haché black Angus, frites, 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, frites, salade)	
- Le Tonyina Wall and Standard	19,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, tomate, belle tranche de thon,	
sauce césar, frites, salade)	
- Le Végétarien (sans gluten)	15,90
(pain sans gluten, galette de légumes, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)	

## Brochettes sur potence

### LES CLASSIQUES ENVIRON 250 g

- Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)	16,90
- Brochette de magret de canard aux pommes et miel	18,90
- Brochette de poulet mariné au thym et citron	15,90
- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	18,90
LES CROMAGNONS ENVIRON 400 g	
- Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)	25,90
- Brochette de magret de canard aux pommes et miel	26,90
- Brochette de poulet mariné au thym et citron	23,90
- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	26,90

#### SAUCES

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

#### **ACCOMPAGNEMENTS**

Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois

- Pommes de terre à l'aïoli - Mesclum

Accompagnements supplémentaires 5,00

# Menu Enfant

12,00

1 sirop à l'eau

Œufs de cailles

Pâtes à la crème de tomate et parmesan

ou

Filet de cabillaud pané Frites ou Rigatonis

OH

Saucisse Catalane

Frites ou Rigatonis

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

18,90

#### Salmorejo

(crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive) servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur et croûtons

ou

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

Coustellou Tirabuixo confit et caramélisé

(Travers de porc fermier des Pyrénées Catalanes) pommes de terre à l'aïoli

ou

Dos de cabillaud rôti, crème de poivron rouge, pommes de terre à l'aïoli

Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Soupe de pastèque à la menthe fraiche

ou

Café

#### Les moules à Dali

(Moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)

OU

Terrine de cochon à l'ancienne

#### Boles de picoulat

(boules de viandes en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons accompagnées de haricots blancs)

ou

Thon façon Tataki

ou

#### Planche de viandes

(boudin, saucisse, coustellou Tirabuixò)

Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc»

ou

Crème catalane

## Saint Jean

38,90

#### Salade biquette

(croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fraise et réduction de vinaigre de framboises)

ou

#### Véritable pa amb tomáquet

(pain à la tomate) jambon Serrano 24mois et manchego

ou

Terrine de foie gras maison et sa gelée de muscat

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

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

ou

La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison

Dessert au choix sur la carte

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

Crottin de chèvre bio de chez Sophie	8,50	Gourmandise du chef	7,90
« Poc à Poc » et manchégo		Soupe de pastèque à la menthe fraîche	8,40
Crème catalane	6,90	Fromage blanc au miel du Roussillon	7,50
Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90	Café gourmand	8,90
Tiramisu classique	7,90	Thé gourmand A Company The gourmand The gour	9,20
Tiramisu aux spéculoos	8,10		

## Apéritifs alcoolisés

Muscat - 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 P P P	10,00
Bacardi - 6 cl	7,00	Bourbon 6 cl	8,00
Banyuls rouge - 9 cl	5,00	Sangria maison 25 cl	5,60
Banyuls blanc - 9 cl	6,00	Estrella (bouteille 33cl)	4,50
Pastis - 4 cl	3,20	Estrella (pression 25cl)	3,50
Whisky - 6 cl	7,00	Estrella (pression 50cl)	6,20
Vodka - 6 cl	7,00	Estrella (pression 100cl)	9,90
Cuba Libre	// ×7,50 ×		

## Boissons

Bière sans alcool	3,90	Café	2,30
Eau plate	4,50	Déca Déca	2,30
Eau gazeuse	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 moelleux 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