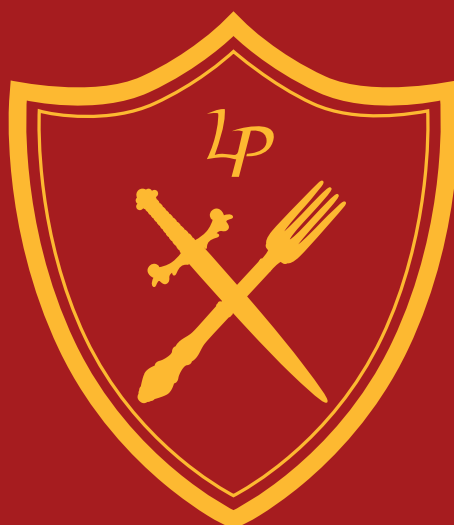




Restaurant Le Patio

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 keuken zijn de drijfveren van dit restaurant



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

**Meister-Gastronom
sinds 2016**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Het hele jaar open Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd

Om de eetlust op te wekken

- | | |
|--|------|
| - Brood met tomaat en aioli | 4,50 |
| - Gegrilde Padron-pepers (Kleine Spaanse pepers) | 5,00 |
| - Brum champignonspiesjes met berenknoflook | 6,00 |

Voor het eerst

- | | |
|--|-------|
| - Ouderwetse varkens terrine | 9,50 |
| - Mosselen Dali | 12,70 |
| (Halve mosselschelpen, klein gesneden van zonnegroenten, koud geserveerd) | |
| - Cargolade | 16,90 |
| (gegrilde slakken in hun schaal, met zout, sagi "varkensvet" 30 stuks) | |
| - Salmorejo (crème van wit brood, knoflook, tomaat en olijfolie) geserveerd met snippers van serranoham, hardgekookt ei, croutons en kerstomaatjes | 12,50 |
| - Echte Pa Amb Tomàquet (brood met tomaat) | 16,90 |
| serranoham 24 maanden en manchego (kaas) | |
| - Huisgemaakte terrine van ganzenlever geserveerd met muscat-gelei | 17,90 |

Onze salades

- | | |
|---|-------|
| - Gemengd | 8,50 |
| Mesclum, kerstomaatjes, rode ui, gebakken uien, croutons, pijnboompitten | |
| - Caesar | 14,70 |
| Romeinse salade, kippenreepjes, zelfgemaakte croutons, Caesar-saus, Parmezaanse | |
| - Biquette | 13,90 |
| Mesclum, knapperige geitenkaas met Roussillonhoning, reductie van aardbeien en frambozenazijn | |
| - Rustiek | 14,70 |
| Mesclum, Serranoham 24 maanden, manchego, rode uien, croutons | |

De groene hoek

- | | |
|---|-------|
| - Vegetarische burger | 15,90 |
| glutenvrij brood, curry courgette, groentecake, bearnaisesaus, frietjes, salade | |
| - Tuinbord | 14,90 |
| assortiment van gegrilde groenten, salmorejo, gegratineerde aardappelen met aioli | |

Aan de kust

- | | |
|---|-------|
| - Tonijn op de wijze van Tataki Rossini, reductie van Banyuls aardappelen net aioli | 22,90 |
| - Suprême van gegratineerde kabeljauw met honing uit de Roussillon en aioli gegrilde groentes | 17,90 |
| - Spies met garnalen van de grill in gehakte peterselie met knoflook aardappelen net aioli | 19,40 |
| - Kabeljauwrug met morieljes, gratin dauphinois | 21,90 |

Er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht in de menu's
Bij al onze prijzen zijn incl. 10 % BTW en 20 % BTW voor alcohol

Onze gastronomische gerechten

- De beroemde kippenfricassee met gamba's en bruine champignons, frietjes 19,90
- De beroemde kippenfricassee met gamba's en morieljes, frietjes 24,90
- Schouder van melklam "el xai" (Catalaans lam) confit in zijn sap en aardappelen met aioli 26,90
- Cargolade van Pierrot 25,90
(gegrilde slakken in hun schaal, met zout, peper, sagi "varkensvet" 30 stuks, Catalaanse worst, coustellou tirabuixó, frietjes)
- La cassola de la casa (vetgedrukt) 22,90
(kipstoofpot, Catalaanse worst, Cerdagne kalfsvlees, bospaddenstoelen, tomaten en aardappelen)
- Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek en reductie van Banyuls 25,90
- Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus 25,90
- Boles de picoulat van de chef 15,90
(ballen van drie soorten vlees, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, gekookt in saus met tomaten, groene olijven, spek, verse champignons vergezeld van witte bonen)
- De Spice up kippenfricassee met gamba's kokosmelk, bonen en limoen, frietjes 22,00

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)
- Le Tonyina 19,90
(brood van de brasserie, gekonfijte ui, manchego kaas, tomaat, een mooie plak tonijn, caesarsaus, frites, sla)
- Le Vegetarische (zonder gluten) 15,90
(glutenvrij brood, curry courgette, groentecake, bearnaisesaus, frietjes, sla)

Brochettes aan de galg

DE KLASSIEKERS ONGEVEER 250 g

- Rundsbrochette (hart van rumsteak) 16,90
- Brochette van eendenborst met appels en honing 18,90
- Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen 15,90
- Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst) 18,90

DE CROMAGNONS ONGEVEER 400 g

- Rundsbrochette (hart van rumsteak) 25,90
- Brochette van eendenborst met appels en honing 26,90
- Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen 23,90
- Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst) 26,90

SAUZEN

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

BEGELEIDING

- Frietjes huisgemaakte - Gratin dauphinois
- Aardappelen met aioli - mesclum

Extra bijgerechten

5,00

Kindermenu

12,00

1 siroop
met
water

Kwarteleitjes



Pasta met tomatenroom en Parmezaanse kaas

of

Gepaneerde kabeljauwrug

Frietjes of Pasta

of

Catalaanse worst

Frietjes of Pasta



Klein potje chocolademousse

of

Kwark met Oreo

(chocoladekoekjes met een hart van vanillecrème)

+ een lolly

Kleine Gele Trein

18,90

Salmorejo

*(crème van wit brood, knoflook, tomaat en olijfolie) geserveerd
met snippers van serranoham, hardgekookt ei, croutons en kerstomaatjes*

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

Watermeloen soep met verse munt

of

Koffie

Saint Jacques

25,90

Mosselen Dali (halve mosselschelpen, klein gesneden van zonnegroenten, koud geserveerd)

of

Ouderwetse varkens terrine



Boles de picoulat (gehaktballetjes in saus met tomaten, groene olijven, spek, champignons vergezeld van witte bonen)

of

Tonijn op de wijze van Tataki Rossini, à la planxa

of

Vleesschotel (boudin, worst, coustellou Tirabuxo)



Biologische geitenkaas van Sophie "Poc à Poc"

of

Crème catalane

Saint Jean

38,90

Geitensalade

(knapperige geitenkaas met Roussillon honing, aardbei en frambozenazijn reductie)

of

Echte pa amb tomàquet

(tomatenbrood) Serranoham 24 maanden en manchego

of

Huisgemaakte terrine van ganzenlever geserveerd met muscat-gelei



- Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek en reductie van Banyuls, gratin dauphinois

of

Gebakken zwezeriken met morieljesaus, gratineerde aardappelen met aioli

of

De beroemde kipfricassee met gamba's en morieljes (champignons), huisgemaakte frietjes



A la carte dessert

Onze desserts *(al onze desserts zijn huisgemaakt)*

<i>Biologische geitenkaas van Sophie</i>	8,50	<i>Delicatesse van de chef</i>	7,90
<i>„Poc-à-Poc“ en manchego</i>		<i>Watermeloen soep met verse munt</i>	8,40
<i>Crème catalane</i>	6,90	<i>Kwark met honing uit de Roussillon</i>	7,50
<i>Chocolademousse touron</i>	7,90	<i>Fijnproeverskoffie</i>	8,90
<i>Klassieke tiramisu</i>	7,90	<i>Gastronomische thee</i>	9,20
<i>Tiramisu met speculoos</i>	8,10		

Alcoholische aperitieven

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,00	<i>Byrrh- 9 cl</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,50	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	2,80	<i>Gin Tonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rood - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria van het huis 25 cl</i>	5,60
<i>Banyuls wit - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (fles 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (van het vat 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 100cl)</i>	9,90
<i>Cuba Libre</i>	7,50		

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>Spuutwater</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