



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 MÂTRES
RESTAURATEURS**

Ganzjährig geöffnet. Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.

Tapas zum Teilen oder auch nicht

- | | |
|---|-------------|
| - Tomaten-Aioli-Brot | 5,00 |
| - Gegrillte Padron-Paprika (kleine spanische Paprikaschoten) | 6,00 |

Als Einstieg

- | | |
|--|--------------|
| - Altmodische Schweinefleischterrine
große Scheibe Brot, Gemüse-Escalivada mit Ziegenkäse überbacken | 12,90 |
| - Dali-Muscheln
(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert) | 12,90 |
| - Cargolade
(Gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Sagi „Schweinefett“, 30 Stück) | 17,90 |
| - Salmorejo (Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)
serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei, Croutons und Kirschtomaten | 12,90 |
| - Echte Pa Amb Tomàquet (Tomatenbrot)
Serrano-Schinken 24 Monate alt und Manchego | 17,90 |
| - Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Muscat | 18,90 |
| - Katalanische Burrata, Serrano-Schinken, rucola-pesto, | 16,90 |

Unsere Salate

- | | |
|---|--------------|
| - Gemischt
Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Croutons, Pinienkerne | 8,90 |
| - César
Römischer Salat, Hähnchenstreifen, hausgemachte Croutons, Sauce Cesar, Parmesan | 14,90 |
| - Bikett
Meschum, Knuspriger Ziegenkäse mit Roussillon-honig, Erdbeer und Himbeeressigreduktion | 13,90 |

Gerichte aus dem Meer

- | | |
|--|--------------|
| - Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion | 24,90 |
| - Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli | 19,90 |
| - Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie | 19,90 |
| - Oktopus-confit mit geräucherter chili, morcheh, chorizo püree | 25,90 |

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 20,90
- Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln 25,90
- Lammshulter „El Xai“ (katalanisches Lamm), mit Knoblauchkopf im eigenen Saft kandiert 27,90
- Pierrot's Cargolade 26,90
(gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“
30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixo, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck und Banyuls-Reduktion 27,90
- Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce 26,90
- Boles de Picoulat nach Art des Chefs 17,90
(Fleischbällchen aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in Soße gegart mit Tomaten,
grünen Oliven, Speckwürfeln, frischen Champignons und serviert mit weißen Bohnen)

Die Burger-Ecke

- Der Patio-Burger 16,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten,
Black Angus-Hacksteak, Pommes Frites, Salat)
- Der schicke Burger 21,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, Black
Angus-Hacksteak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, Pommes
Frites, Salat)
- Der Vegetarische (glutenfrei) 16,90
(glutenfreies Brot, Curry-Zucchini, Gemüseschnitte, Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Salat)

Spieße am Galgen

DIE KLASSISCHEN CA. 250 g

- Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück) 17,90
- Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone 15,90
- Der Patio-Spieß (Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst) 18,90
- Mariniertes aufhänger-spieß 17,90
- Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig Je nach Verfügbarkeit 18,90

DIE CROMAGNONS CA. 400 g

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

Cherry tomatenspiele



Nulsen 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

Makrelenrilletes mit Estragon, klassischem Senf und geröstetem Brot



Coustellou Tirabuixó kandiert und karamellisiert

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

oder

Gebratener Kabeljaurücken, rote Paprikacreme, Aioli-Kartoffeln



Weißkäse mit Roussillon-Honig

oder

Melonen- und 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

39,90

Ziegensalat

(knuspriger Ziegenkäse mit Roussillonhonig, Erdbeer- und Himbeeressigreduktion)

oder

Echtes pa amb tomàquet

(Tomatenbrot) Serrano Scinken 24 Monate und Manchego)

oder

Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Byrrh-Gelee



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)

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

Alkoholische Aperitifs

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,50	<i>Grenat</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Maury</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	3,20	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	9,00	<i>Gin tonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	5,50	<i>Sangria maison 25 cl</i>	5,80
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	3,70
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	7,40
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	14,80
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Cap dona blondes Bier</i>	5,50
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Cap dona braunes Bier</i>	5,50
<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50	<i>Cap dona bernsteinfarbenes Bier</i>	6,80
<i>Coupe de Champagne</i>	8,00		

Getränke

<i>Alkoholfreies Bier</i>	3,90	<i>Kaffee</i>	2,30
<i>Stilles Tafelwasser</i>	4,50	<i>Deca</i>	2,30
<i>Kohlensäurehaltiges Wasser</i>	4,50	<i>Tee, Aufguss</i>	3,60

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