



Restaurant 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**



Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

Pour ouvrir l'appétit

- *Pain à la tomate et aioli* 5,00
- *Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne)* 6,00

Pour un premier

- *Terrine de cochon à l'ancienne* 12,90
- *Les moules à Dali* 12,90
(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)
- *Cargolade* 17,90
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi «graisse de porc» 30 pièces)
- *Salmorejo* (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive) 12,90
servi avec des copeaux de jambon serrano, œuf dur, croûtons et tomates cerises
- *Véritable pa amb tomàquet* (pain à la tomate) 17,90
jambon Serrano 24 mois et manchego
- *Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes* 18,90
- *Burrata Catalana* (jambon Serrano, pesto de roquette) 16,90

Nos salades

- *Mixte* 8,90
Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin
- *César* 14,90
Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan
- *Biquette* 13,90
Mesclum, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fraises et réduction de vinaigre de framboises

Côté Mer

- *Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls, pommes de terre aioli* 24,90
- *Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli, légumes grillés* 19,90
- *Potence de gambas à la plancha en persillade pommes de terre aioli* 19,90
- *Poulpe confit au piment fumé, morilles, purée à la soubressade (pâte de chorizo)* 25,90

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 maison* 20,90
- *La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maisons* 25,90
- *Epaule d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail* 27,90
- *Cargolade de Pierrot* 26,90
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »
30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixò, frites)
- *Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé réduction de Banyuls, gratin* 27,90
- *Ris de veau poêlé aux morilles, pommes de terre à l'aïoli* 26,90
- *Boles de picoulat du chef* 17,90
(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)

Le Coin Burger

- *Le Burger du patio* 16,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano,
tomate, steak haché black Angus, frites, salade)
- *Le Burger chic* 21,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano,
tomate, steak haché black Angus, escalope de foie gras poêlée
et réduction de Banyuls, frites, salade)
- *Le Végétarien (sans gluten)* 16,90
(pain sans gluten, galette de légumes, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)

Brochette sur potence

- **LES CLASSIQUES ENVIRON 250 gr**
- *Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)* 17,90
- *Brochette de poulet mariné au thym et citron* 15,90
- *Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)* 18,90
- *Brochette d'onglet de bœuf mariné chimichurri* 17,90
- *Brochette de magret de canard aux pommes et miel (selon disponibilité)* 18,90
- **LES CROMAGNONS ENVIRON 400 gr**
- *Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)* 25,90
- *Brochette de poulet mariné au thym et citron* 23,90
- *Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)* 26,90
- *Brochette d'onglet mariné chimichurri* 25,90
- *Brochette de magret de canard aux pommes et miel (selon disponibilité)* 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**

Brochette de tomates cerises



Pâtes à la crème de tomate et parmesan

ou

Filet de cabillaud pané

Frites ou Rigatonis

ou

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 poivrons rouges, pommes de terre à l'aïoli



Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Soupe de pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

25,90

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 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

39,90

Salade biquette

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

ou

Véritable pa amb tomàquet

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

ou

Terrine de foie gras maison et sa gelée au Muscat



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

ou

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)

<i>Crottin de chèvre bio de chez Sophie</i>	8,50	<i>Gourmandise du chef</i>	7,90
<i>«Poc à Poc» et manchégo</i>		<i>Soupe de pastèque à la menthe fraîche</i>	8,40
<i>Crème catalane</i>	7,50	<i>Fromage blanc au miel du Roussillon</i>	7,50
<i>Mousse au chocolat, éclats de touron</i>	7,90	<i>Café gourmand</i>	9,90
<i>Tiramisu classique</i>	7,90	<i>Thé gourmand</i>	10,20
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,10		

Apéritifs alcoolisés

<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 blonde</i>	5,50
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,50
<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
<i>Coupe de Champagne</i>	8,00		

Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,30
<i>Eau plate</i>	4,50	<i>Déca</i>	2,30
<i>Eau gazeuse</i>	4,50	<i>Thé, infusion</i>	3,60

Whisky 6cl

10,00

Scotch Whisky : CARDHU 12 ans d'âge moëlleux et fruité

Islay single malt whisky : CAOLILA 12 ans d'âge moëlleux 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