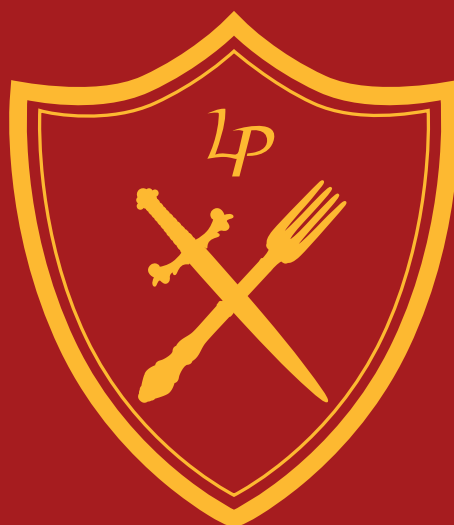




Restaurant Le Patio



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**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

Pour ouvrir l'appétit

1 3	- Pain à la tomate et aïoli	5,00
00	- Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne)	6,00

Pour un premier

11	- Terrine de cochon à l'ancienne	12,90
2 11	- Les moules à Dali (moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)	12,90
1 2 3	- Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi «graisse de porc» 30 pièces)	17,90
1 3	- Salmorejo (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive) servi avec des copeaux de jambon serrano, œuf dur, croûtons et tomates cerises	12,90
1 3 7	- Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego	17,90
1 11	- Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes	18,90
1 7	- Burrata Catalana (jambon Serrano, pesto de roquette)	16,90

Nos salades

Vinaigrette : 1 4 9 11

1 5	- Mixte Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin	8,90
1 3 4	- César	14,90
7 9 11	Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan	
1 7 11	- Biquette Mesclum, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fraises et réduction de vinaigre de framboises	13,90

Côté Mer

1 3 4		
6 9 10 11	- Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls, pommes de terre aïoli	24,90
3 4	- Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, légumes grillés	19,90
2 3	- Potence de gambas à la plancha en persillade pommes de terre aïoli	19,90
2 7 11	- Poulpe confit au piment fumé, morilles, purée à la soubrassade (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

2 7 11	- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns, frites	20,90
2 7 11	- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles	25,90
1 3	- Epaule d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail	27,90
1 2 3	- Cargolade de Pierrot	26,90
4 11	(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixó, frites)	
1 3 11	- Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé réduction de Banyuls, gratin	27,90
1 3 7 11	- Ris de veau poêlé aux morilles, pommes de terre à l'aïoli	26,90
1 3 11	- Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)	17,90

Le Coin Burger

1 7	- Le Burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, frites, salade)	16,90
1 3	- Le Burger chic (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites, salade)	21,90
7 9	- Le Végétarien (sans gluten) (pain sans gluten, galette de légumes, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)	16,90

Brochette sur potence

Servi avec aïoli (3) et salade (1 4 9 11)

	- LES CLASSIQUES ENVIRON 250 gr	
	- Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)	17,90
	- Brochette de poulet mariné au thym et citron	15,90
11	- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse, boudin noir catalan)	18,90
	- Brochette d'onglet 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
11	- 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
1 3 7 1 3 11 1 3 7	
- Morilles	4,00
1 3 7 11	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois 7
Pommes de terre à l'aïoli 3 - Mesclum 1 4 9 11

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 1 7

ou

Filet de cabillaud pané 1 4 6 7

Frites ou Rigatonis 1 7

ou

Saucisse Catalane

Frites ou Rigatonis 1 7



Petit pot de mousse au chocolat 3 7

ou

Fromage blanc aux Oréo 1 6 7

(biscuits cacaotés avec une crème à la vanille au coeur)

+ une sucette

Petit Train Jaune

18,90

Salmorejo 1 3

(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 1 4 7 9



Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé 1 3 4

(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 3 4 7



Fromage blanc au miel du Roussillon 5 7

ou

Soupe de pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

25,90

Les moules à Dali 2 11

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

ou

Terrine de cochon à l'ancienne 11



Boles de picoulat 1 3 11

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

ou

Thon façon Tataki 4 6 10

ou

Planche de viandes 1 4 11

(boudin, saucisse, coustellou Tirabuixò)



Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc» 4 7

ou

Crème catalane 1 3 7

Saint Jean

39,90

Salade biquette

(croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fraises et réduction de vinaigre de framboises) 1 7 11

ou

Véritable pa amb tomàquet 1 3 7

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

ou

Terrine de foie gras maison et sa gelée au Muscat 1 11



Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois 1 3 7 11

ou

Ris de veau poêlé aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli 1 3 7 11

ou

La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles frites maison 2 7 11



Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7	Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc» et manchégo	8,50	Gourmandise du chef composition à demander	7,90
1 3 7	Crème catalane	7,50	Soupe de pastèque à la menthe fraîche	8,40
3 5 7	Mousse au chocolat, éclat de tounon	7,90	1 7 Fromage blanc au miel du Roussillon	7,50
1 3 7	Tiramisu classique	7,90	1 3 Café gourmand	9,90
1 3 7	Tiramisu aux spéculos	8,10	5 7 Thé gourmand	10,20

Apéritifs alcoolisés

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

Boissons

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