



# 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./Fax : 04 68 05 01 92*

**Meister-  
Gastronom**

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Ganzjährig geöffnet. Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.*

## Als Einstieg

- |   |       |
|---|-------|
| - Rinderzungencarpaccio, Kräutervinaigrette   | 13,90 |
| - Die Gourmetpfanne: Lauchfondue, geschälte Burgunderschnecken, Manchego-creme                    | 14,90 |
| - Planxa-Grillgemüse, Romesco-Sauce   | 11,90 |
| - Das Dutzend Burgunderschnecken schlängelt sich in unsere Richtung                               | 16,90 |
| - Hausgemachte Gänseleberterriner, Muscat de Rivesaltes-Gelee                                     | 19,90 |
| - Biquette-Salat: Rucola, knuspriger Ziegenkäse mit Roussillon-Honig, Trockenfrüchte              | 15,90 |
| - Cargolade (gegrillte Schnecken in der Schale, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinespeck“ 30 Stück) | 17,90 |
| - Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot) Serrano-Schinken 24 Monate und Manchego (Schaf-Tomme)      | 17,90 |
| - Camembert aus Rohmilch geröstet mit Marc de Banyuls   | 15,90 |

## Gerichte aus dem Meer

- |  |       |
|--|-------|
| - Tataki Rossini-Thunfisch, Banyuls-Reduktion                | 24,90 |
| - Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli | 20,90 |
| - Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie                      | 19,90 |

## Die Burger-Ecke

- |  |       |
|--|-------|
| - Der Patio-Burger<br>(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, Black Angus-Hacksteak, Pommes Frites, Salat)   | 16,90 |
| - Der schicke Burger<br>(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, Manchego, Serrano-Schinken, Tomaten, Black Angus-Hacksteak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, Pommes Frites, Salat) | 21,90 |

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, hausgemachte Pommes** **21,90**
- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln hausgemachte Pommes** **24,90**
- **Lammschulter „El Xai“ (katalanisches Lamm), mit Knoblauchkopf im eigenen Saft kandiert** **28,90**
- **Kalbskopf, Dampfkartoffeln** **25,90**  
**Gribiche:** Mayonnaise aufgeschlagen mit hartgekochtem Eigelb, Kapern, Essiggurken, Estragon, hartgekochtes Eiweiß  
**Ravigote:** Vinaigrette, Kapern, feine Kräuter, Schalotten
- **Rindergulasch mit Collioure-Wein** **17,90**
- **Pierrot's Cargolade** **26,90**  
 (gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“  
 30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixo, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- **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)
- **Haxenauflauf vor Schweinefleisch, Urgemüse, 4 Stunden in Crauheu gegart** **24,90**
- **Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck, Banyuls-Reduktion, Gratin Dauphinois** **28,90**
- **Gebratenes Kalbsbries mit Morchelsauce, Kartoffeln mit Aioli** **26,90**
- **Die brennende Distel (mindestens 2 Pers.)** **26,00/Pers**  
 (Stücke mariniertes Rinderlasche, gestochen auf einer Distel aus heißem Stahl, die an einem Galgen aufgehängt ist. Serviert mit gebratenen Champignons und hausgemachten Pommes.)
- **Suppe nach Ouillade-Art nach Belieben (traditioneller katalanischer Eintopf)** **17,90**
- **Gerösteter Camembert aus Rohmilch mit Marc de Banyuls, Wurstwaren und Ofenkartoffeln** **19,90**

### SAUCEN

- Roquefort, Banyuls, Pfeffer 2,50
- Morcheln 4,00

### BEILAGEN

- Pommes Frites - Gebratene braune Champignons mit Bärlauch Gratin Dauphinois - Aioli-Kartoffeln - Salat
- Zusätzliche Beilagen** **5,00**

## *Kindermenü*

12,00

1  
*Wasser-  
Sirup*

*Nudeln 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

*Suppe nach Ouillade*  
*(traditioneller katalanischer Eintopf)*  
oder

*Makrelenrilletes mit Estragon, klassischem Senf und geröstetem Brot*



*Costellou 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

*Ein halbes Dutzend Burgunderschnecken kommen auf uns zu*

*oder*

*Echtes pa amb tomàquet (Tomatenbrot)*

*Serrano-Schinken 24 Monate und Manchego (Schaf-Tomme)*

*oder*

*Rinderzungencarpaccio, Kräutervinaigrette*



*Boles de Picoulat*

*(Fleischbällchen in Sauce mit Tomaten, grünen Oliven, Speckstückchen,  
Champignons und serviert mit weißen Bohnen)*

*oder*

*Tataki-Thunfisch, Aioli-Kartoffeln*

*oder*

*Fleisch-Teller, Aioli-Kartoffeln*

*(Blutwurst, Wurst, Coustellou Tirabuxo)*



*Sophie's Bio-Ziegenkäse «Poc-à-Poc»*

*oder*

*Katalanische Creme*

## *Saint Jean*

41,90

*Die Gourmet-Pfanne :*

*(Lauchfondue, enthäute Burgunder-Schnecken, Manchego-Creme)*

*oder*

*Biquette-Salat: Rucola, knuspriger Ziegenkäse mit Roussillon-Honig, Trockenfrüchte*

*oder*

*Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Muskat von Rivesaltes*



*Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln*

*oder*

*Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce und überbackenen Aioli-Kartoffeln*

*oder*

*Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck, Banyuls-Reduktion, Gratin Dauphinois*



*Dessert zur Auswahl aus der Speisekarte*

## Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

<i>Katalanischer Käse</i>	<i>8,50</i>	<i>Bratapfel mit gesalzener Butter und Karamel</i>	<i>6,90</i>
<i>Katalanische Creme</i>	<i>7,90</i>	<i>Kaffee Gourmand</i>	<i>10,90</i>
<i>Schokoladenmousse, Burst von Turrón</i>	<i>7,90</i>	<i>Tee Gourmand</i>	<i>10,90</i>
<i>Klassisches Tiramisu</i>	<i>8,40</i>	<i>Gourmet-Champagner zum Teilen für zwei Personen</i>	<i>25,00</i>
<i>Tiramisu mit Spekulatius</i>	<i>8,40</i>		

## Alkoholische Aperitifs

<i>Muskateller - 9 cl</i>	<i>5,00</i>	<i>Byrrh- 9 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Ricard - 4 cl</i>	<i>3,60</i>	<i>Martini - 8 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>Kir - 12 cl</i>	<i>3,20</i>	<i>Gin Tonic</i>	<i>10,00</i>
<i>Bacardi - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Bourbon 6 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Banyuls rot - 9 cl</i>	<i>5,50</i>	<i>Sangria hausgemacht 25 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Banyuls weiß - 9 cl</i>	<i>6,50</i>	<i>Estrella (Flasche 33cl)</i>	<i>4,50</i>
<i>Pastis - 4 cl</i>	<i>3,60</i>	<i>Cap dona blond</i>	<i>5,50</i>
<i>Whisky - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Cap dona Bernstein</i>	<i>5,50</i>
<i>Vodka - 6 cl</i>	<i>7,00</i>	<i>Cap dona des Augenblicks</i>	<i>6,80</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>8,50</i>		

## Getränke

<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>3,90</i>	<i>Kaffee</i>	<i>2,30</i>
<i>Stilles Tafelwasser</i>	<i>4,50</i>	<i>Deca</i>	<i>2,30</i>
<i>Kohlensäurehaltiges Wasser</i>	<i>4,50</i>	<i>Tee, Aufguss</i>	<i>3,70</i>

## 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*