



Restaurant Le Patio

*Restaurant familiar, implantat al poble desde 2003
Overt tot l'any, el Patio us ofereix, a l'estiu la frescar de la
terrassa i a l'hiver l'escalfor de la xemeneia.
La «gormandise», la generositat dels nostres plats i l'amor
per la bona cuire, son el motor del nostre restaurant.*

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

**Maître
Restaurateur**

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Per començar

- *Carpaccio de llengua de vedella, vinagreta d'herbes* **13,90**
- *Guisat gourmet: fondue de porros, cargols de Borgonya sense closca i crema de formatge manxec* **14,90**
- *Verdures a la planxa, salsa romesco* **11,90**
- *Una dotzena de caragols de Borgonya, recepta de la casa* **16,90**
- *Terrina de foie-gras casolà, gelea de muscat de Rivesaltes* **19,90**
- *Amanida de biquette: rúcula, cruixent de formatge de cabra amb mel del Rosselló, fruita seca* **15,90**
- *Cargolada*
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagi) **17,90**
- *L'original pa amb tomàquet pernil serrà 24 mesos i formatge manxec (Tomme d'ovella)* **17,90**
- *Camembert amb llet crua rostít amb vi Marc de Banyuls* **15,90**

Els nostres peixos

- *Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls* **24,90**
- *Suprema de bacallà gratinat amb mel del Rosselló i allioli, cigrons* **20,90**
- *Potencia de gambes amb all i julivert* **19,90**

Les nostres hamburgues

- *El Patio*
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, pernil serrà, carn d'hamburguesa d'Angus, patates, amanida) **16,90**
- *El Chic*
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, cansalada, pernil serrà, tomàquet, carn d'hamburguesa d'Angus, escalopa de foie-gras a la planxa i reducció de Banyuls, patates, amanida) **21,90**

No es podrà fer cap canvi en els menús.

Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10 %, excepte les begudes alcohòliques, amb l'IVA del 20 %.

El servei està inclòs. Tenim a la vostra disposició un menú amb la llista d'al·lèrgens.

Els nostres plats «gourmets»

- **La famosa fricassée de pollastre amb gambes i xampinyons marrons, patates fregides casolanes** **21,90**
- **La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles o bolets de temporada patates fregides casolanes** **24,90**
- **Espatlla d'anyell de llet confit en el seu propi suc y all sencer, patates alioli** **28,90**
- **Cap de vedella** **25,90**
Salsa gribiche : maionesa muntada amb rovell d'ou dur, tàperes, cogombrets, estragó, clara d'ou dur
Salsa ravigote: vinagreta, tàperes, herbes, escalunyes
- **Estofat de vedella amb vi de Collioure** **17,90**
- **Cargolada d'en Pierrot** **26,90**
(cargols a la llauna amb la closca, sal, pebre, sagí, 30 peces, botifarra catalana, botifarra negra catalana, patates fregides casolanes)
- **Mandonguilles de la casa** **17,90**
(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes, cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca)
- **Cassola de jarret de porc,** **22,00**
verdures, cuites al fenc durant 4 h
- **Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada, reducció de Banyuls, gratinar** **28,90**
- **Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles, patates alioli** **26,90**
- **Magret d'ànec, reducció de Banyuls (mínim 2 pers.)** **26,00/pers**
trossos de pit d'ànec flambegats amb Calvados, enganxats a un cardo d'acer calent suspès sobre una forca.
Servim amb una paella de bolets i patates fregides casolanes
- **Escudella catalana (pot repetir tan com vulgui)** **17,90**
- **Camembert amb llet crua rostít amb vi Marc de Banyuls, embotit i patates al forn** **19,90**

SALSES

- **Roquefort, Banyuls, Pebre** **2,50**
- **Múrgoles** **4,00**

ACOMPANYAMENTS

- patates fregides casolanes – Xampinyons foscos amb all bord**
- **Gratinat delfinès - Patates amb allioli - amanides**
- Acompanyament suplementari** **5,00**

Menú infantil

12,00

1 aigua de
varis sabors
a escollir

Mini broqueta de tomàquets cherry



Fricassée de pollastre a la catalana,

patates fregides o pasta

o

Bacallà amb salsa de tomàquet,

patates fregides o pasta

o

Pasta amb salsa de formatge manxec



Petit pot de mousse de xocolata

o

Formatge blanc amb Oreo

(galletes de cacau amb interior de crema de vainilla)

+ una piruleta

Tren groc

18,90

Escudella

(tradicional de Catalunya)

o

Raquetes de verat amb estragó, mostassa a l'estil antic i pa torrat



Costelló amb tirabuixó en confit i caramel·litzat

(porc de granja del Pirineu català)

patates gratinades amb allioli

o

Bacallà rostit,

crema de sobrassada, patates gratinades amb allioli



Formatge blanc, mel del Rosselló

o

Poma al forn, caramel de mantega salada

o

Cafè

Sant Jaume

25,90

Mitja dotzena de caragols de Borgonya recepta de la casa

o

*L'original pa amb tomàquet, pernil serrà 24 mesos
i formatge manxec (Tomme d'ovella)*

o

Carpaccio de llengua de vedella, vinagreta d'herbes



Mandonguilles de la casa

*(boles de tres tipus de carn, vedella, vedell, porc, en salsa de tomàquets, olives verdes,
cansalada, bolets frescos acompanyats amb mongeta blanca)*

o

Tonyina a l'estil Tataki, patates amb alioli

o

*Plat de carns, patates amb alioli
(botifarra negra i botifarra catalana, coustellou Tirabuixó)*



Tomme catalana

o

Crema catalana

Sant Joan

41,90

Guisat gourmet

(fondue de porros, cargols de Borgonya, crema de formatge manxec)

o

Amanida de biquette: rúcula, cruixent de formatge de cabra amb mel del Rosselló, fruita seca

o

Terrina de foie-gras casolà, gelea de muscat de Rivesaltes



La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles o bolets de temporada

o

Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles, patates gratinades amb allioli

o

*- Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada,
reducció de Banyuls, gratinat delfinès*



*Les postres que vulgui de la carta
(excepte xampany gourmet)*

Les nostres postres (Totes les nostres postres són casolanes)

<i>Tomme catalana</i>	8,50	<i>Poma al forn amb caramel de mantega salada</i>	6,90
<i>Crema catalana</i>	7,50	<i>Cafè gourmet</i>	10,90
<i>Mousse de xocolata trossos de torró</i>	7,90	<i>Te gourmet</i>	10,90
<i>Tiramisú clàssic</i>	8,40	<i>Xampany Gourmet per compartir entre dos</i>	25,00
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,40		

Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,50	<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	3,20	<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 (bouteille 33cl)</i>	4,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Cap dona blonde</i>	5,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Cap dona ambré</i>	5,50
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
<i>Cuba Libre</i>	8,50		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,30
<i>Aigua</i>	4,50	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,30
<i>Aigua amb gas</i>	4,50	<i>Te, infusió</i>	3,70

Whisky 6cl

10,00

- Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat*
- Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat*
- Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat*
- Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat*
- Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat*
- L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i espiat*