



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 commencer

- *Carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette aux herbes* 13,90
- *Le poêlon gourmand: fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego* 14,90
- *Légumes grillées à la planxa, sauce romesco* 11,90
- *La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon* 16,90
- *Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes* 19,90
- *Salade biquette, roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs.* 15,90
- *Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)* 17,90
- *Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)* 17,90
- *Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls* 15,90

Côté Mer

- *Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls* 24,90
- *Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches* 20,90
- *Potence de gambas à la plancha en persillade* 19,90

Le Coin Burger

- *Le Burger du patio* 16,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, pommes de terre grenailles, 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, pommes de terre grenailles, salade)

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* 21,90
- *La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison* 24,90
- *Epaule d'agneau de lait "el xaï "(agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail
pommes de terre à l'aïoli* 28,90
- *Tête de veau, pommes de terre vapeur* 25,90
*gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur, câpres,
cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur*
ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes
- *Estouffade de bœuf au vin de Collioure* 17,90
- *Cargolade de Pierrot* 26,90
*(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »
30 pièces, saucisse Catalane, boudin noir catalan, frites maison)*
- *Boles de picoulat du chef* 17,90
*(boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)*
- *Cocotte de Jarret avant de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h* 24,90
- *Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin* 28,90
- *Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre à l'aïoli* 26,90
- *Le chardon ardent (minimum 2pers)* 26,00/pers
*(morceaux d'onglet de bœuf mariné,
piqués sur un chardon d'acier brûlant suspendu à une potence.
Servi avec une poêlée de champignons et de frites maison.)*
- *Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)* 17,90
- *Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls,
charcuterie et pommes de terre au four* 19,90

SAUCES

- *Roquefort, Banyuls, Poivres* 2,50
- *Morilles* 4,00

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison - Gratin dauphinois*
- Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade*
- Champignons bruns poêlés à l'ail des ours*
- Accompagnements supplémentaires* 5,00

Menu Enfant

12,00

**1 sirop
à l'eau**

Mini brochette de tomates cerises



*Fricassée de poulet à la catalane,
frites ou pâtes*

ou

*Dos de cabillaud à la crème de tomate
frites ou pâtes*

ou

Pâtes à la crème de manchego



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

Soupe façon Ouillade

(traditionnelle potée catalane)

ou

Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés



Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé

(Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli



Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Pomme au four, caramel au beurre salé

ou

Café

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

Saint Jacques

25,90

La demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon

ou

Véritable pa amb tomàquet jambon Serrano 24 mois et manchego

(pain à la tomate),

ou

Carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette aux herbes



Boles de picoulat

(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, en sauce avec tomate, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)

ou

Thon façon Tataki, pommes de terre à l'aïoli

ou

Planche de viandes, pommes de terre à l'aïoli

(boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)



Tomme catalane

ou

Crème catalane

Saint Jean

41,90

Le poêlon gourmand

(fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego)

ou

Salade Biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs

ou

Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes



La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles

ou

Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

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



Dessert au choix sur la carte

(sauf champagne gourmand)

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

<i>Tomme catalane</i>	8,50	<i>Pomme au four caramel au beurre salé</i>	6,90
<i>Crème catalane</i>	7,50	<i>Café gourmand</i>	10,90
<i>Mousse au chocolat, éclat de touron</i>	7,90	<i>Thé gourmand</i>	10,90
<i>Tiramisu classique</i>	8,40	<i>Champagne gourmand à partager à deux</i>	25,00
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,40		

Apéritifs alcoolisés

<i>Muscato - 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		

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>	3,70

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