



Restaurant Le Patio

*Restaurant familial, 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

- | | |
|---|-------|
| - Terrina de porc a l'antiga | 13,90 |
| - Guisat gourmet: fondue de porros, cargols de Borgonya sense closca i crema de formatge manxec | 17,90 |
| - Verdures a la planxa, salsa romesco | 12,90 |
| - Una dotzena de cargols de Borgonya, recepta de la casa | 17,90 |
| - Terrina de foie-gras casolà, gelea de muscat de Rivesaltes | 22,90 |
| - 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 sagí) | 18,90 |
| - L'original pa amb tomàquet pernil serrà 24 mesos i formatge manxec (Tomme d'ovella) | 18,90 |
| - Camembert cremós rostit amb vi Marc de Banyuls | 15,90 |

Els nostres peixos

- | | |
|---|-------|
| - Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls | 28,90 |
| - Suprema de bacallà gratinat amb mel del Rosselló i allioli, cigrons | 22,90 |
| - Potencia de gambes amb all i julivert | 21,90 |

Les nostres hamburgues

- | | |
|---|-------|
| - El Patio
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, pernil serrà, carn d'hamburguesa fresc, patates, amanida) | 17,90 |
| - El Chic
(pa casolà, ceba confitada, formatge manxec, cansalada, pernil serrà, tomàquet, carn d'hamburguesa fresc, escalopa de foie-gras a la planxa i reducció de Banyuls, patates, amanida) | 24,90 |

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	22,90
- La famosa fricassée de pollastre amb gambes i múrgoles, patates fregides casolanes	26,90
- Espatlla d'anyell de llet confit en el seu propi suc y all sencer, patates alioli	32,90
- Cap de vedella Salsa gribiche : maionesa muntada amb rovell d'ou dur, tàperes, cogombrets, estragó, clara d'ou dur Salsa ravigote: vinagreta, tàperes, herbes, escalunyes	25,90
- Estofat de vedella amb vi de Collioure	19,90
- Cargolada d'en Pierrot (cargols a la llauna amb la closca, sal, pebre, sagí, 30 peces, botifarra catalana, botifarra negra catalana, patates fregides casolanes)	27,90
- 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)	18,90
- Cassola de jarret de porc, verdures, cuites al fenc durant 4 h	25,90
- Turnedons de filet de vedella Rossini amb cansalada fumada, reducció de Banyuls, gratinat dauphinois	34,90
- Turnedons de filet de vedella amb salsa a escollir (pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois	28,90
- Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles, patates alioli	26,90
- El card ardent (mínim 2pers) (trossos de pestanya de vedella marinada, punxat en un card d'acer calent suspès d'una forca. Servit amb bolets fregits i patates fregides casolanes.)	26,00/pers
- Escudella catalana (pot repetir tan com vulgui)	17,90

Els nostres formatges

- Camembert cremós rostit amb vi Marc de Banyuls,	19,90
- Fromager des Clarines 200g,	21,90
- Crèmeux du Jura 250g,	22,90
- Fondant occità (ovella) 240g,	22,90
- Mont d'or amb moscatell sec, (2pers)	23,90/pers

Tots els nostres formatges es serveixen amb embotits, patates al forn, amanida

SALSES

- Roquefort, Banyuls, Pebre	2,50
- Múrgoles	5,00

ACOMPANYAMENTS

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

Menú infantil

12,50

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

19,90

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

27,90

Terrina de porc a l'antiga

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

47,90

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, patates fregides casolanes

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 dauphinois*

o

*Turnedons de filet de vedella amb salsa a escollir
(pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois*



*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>	7,90	<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>	6,50	<i>Grenat - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,90	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,90	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	3,40	<i>Gin tonic</i>	11,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon - 5 cl</i>	10,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria maison - 25 cl</i>	5,90
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Còctel de la casa : muscat, xarop de gerds, llimona, llimonada</i>	8,40
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	3,90
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	7,40
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	14,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blonde</i>	5,50
<i>Coupe de Champagne</i>	9,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,50
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	10,00	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
<i>Suze</i>	5,90	<i>Americano</i>	10,00

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,40
<i>Aigua</i>	4,70	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,40
<i>Aigua amb gas</i>	4,70	<i>Te, infusió</i>	4,20

Whisky 6cl

12,00

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 especiat