



# 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 ouvrir l'appétit

- **Pain à la tomate et aioli** 5,00
- **Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne)** 7,00

## Pour un premier

- **Terrine de cochon à l'ancienne** 12,90
- **Les moules à Dali** 13,90  
(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)
- **Cargolade** 18,90  
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi «graisse de porc» 30 pièces)
- **Salmorejo soupe froide Andalouse (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)** 12,90  
servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur, croûtons et tomates cerises
- **Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate)** 19,90  
jambon Serrano 24 mois et manchego
- **Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes** 22,90
- **Cassolette gourmande** 16,90  
fèves, petits pois, boudin noir catalan et jambon Serrano

## Nos salades

- **Mixte** 8,90  
Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin
- **César** 15,90  
Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan
- **Biquette** 14,90  
Mesclum, croustillant de fromage de chèvre au miel du Roussillon, fraises et réduction de vinaigre de framboises

## Côté Mer

- **Thon façon tataki Rossini,** 29,90  
réduction de Banyuls, pommes de terre gratinées à l'aioli
- **Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli, légumes grillés** 22,90
- **Potence de gambas à la plancha en persillade pommes de terre gratinées à l'aioli** 22,90
- **Poulpe confit au piment fumé, morilles, purée à la soubressade (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

- **La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns, frites maison** 22,90
- **La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison** 26,90
- **Epaule d'agneau de lait "el xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail** 34,90
- **Cargolade de Pierrot** 28,90  
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »  
30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixou, frites)
- **Tournedos de filet de bœuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois** 35,90
- **Tournedos de filet de bœuf au lard fumé sauce au choix :** 29,90  
(poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois
- **Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois** 29,90
- **Boles de picoulat du chef** 18,90  
(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,  
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs persillés)

## Le Coin Burger

- **Le Burger du patio** 18,90  
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites, salade)
- **Le Burger chic** 24,90  
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites, salade)
- **Le Végétarien (sans gluten)** 17,90  
(pain sans gluten, steak végétal, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)

## Brochette sur potence

- **LES CLASSIQUES ENVIRON 250 gr**
- **Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)** 22,90
- **Brochette de poulet, mariné au thym et citron** 17,90
- **Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)** 22,90
- **Brochette d'onglet de bœuf, mariné chimichurri** 22,90
- **Brochette de magret de canard, aux pommes et miel** 24,90
- **LES CROMAGNONS ENVIRON 400 gr**
- **Brochette de bœuf, (cœur de rumsteack)** 29,90
- **Brochette de poulet, mariné au thym et citron** 24,90
- **Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)** 29,90
- **Brochette d'onglet, mariné chimichurri** 29,90
- **Brochette de magret de canard, aux pommes et miel** 31,90

### SAUCES

- **Roquefort, Banyuls, Poivres** 3,00
- **Morilles** 5,00

### ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois**
- Pommes de terre gratinées à l'aïoli**
- Salade - Haricots blancs persillés**
- Accompagnements supplémentaires** 5,00

## Menu Enfant

13,00

**1 sirop  
à l'eau**

**Brochette de tomates cerises**



**Pâtes à la crème de manchego (fromage)**

**ou**

**Dos de cabillaud à la crème de tomate**

**Frites ou Rigatonis**

**ou**

**Saucisse Catalane**

**Frites ou Rigatonis**



**Petit pot de mousse au chocolat**

**ou**

**Fromage blanc et Oréo**

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

**+ une sucette**

## Petit Train Jaune

19,90

**Salmorejo**

**soupe froide andalouse**

**(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**



**Costellou Tirabuixo confit et caramélisé**

**(Travers de porc fermier des Pyrénées Catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli**

**ou**

**Dos de cabillaud rôti**

**crème de poivrons rouges, pommes de terre gratinées à l'aïoli**



**Fromage blanc au miel du Roussillon**

**ou**

**Soupe de pastèque à la menthe fraîche**

**ou**

**Café**

## *Saint Jacques*

28,90

### *Les moules à Dali*

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

*ou*

### *Terrine de cochon à l'ancienne*



### *Boles de picoulat*

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

*ou*

### *Thon façon tataki*

*pommes de terre gratinées à l'aïoli*

*ou*

### *Planche de viandes*

*(boudin noir catalan, saucisse catalane, coustellou Tirabuixò accompagnée de pommes de terre gratinées à l'aïoli)*



### *Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc»*

*ou*

### *Crème catalane*

## *Saint Jean*

49,90

### *Cassolette gourmande*

*fèves, petits pois, boudin noir catalan et jambon Serrano*

*ou*

### *Véritable pa amb tomàquet*

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

*ou*

### *Terrine de foie gras maison*

*gelée au muscat de Rivesaltes*



### *Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé,*

*réduction de Banyuls, gratin dauphinois*

*ou*

### *Tournedos de filet de bœuf au lard fumé,*

*sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois*

*ou*

### *Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois*

*ou*

*La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison*



*Dessert au choix sur la carte*

## Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

<i>Crottin de chèvre bio de chez Sophie</i>	8,50	<i>Gourmandise du chef</i>	8,90
<i>«Poc à Poc» et manchégo</i>		<i>Soupe de pastèque à la menthe fraîche</i>	7,50
<i>Crème catalane</i>	7,90	<i>Fromage blanc au miel du Roussillon</i>	7,50
<i>Mousse au chocolat, éclats de touron</i>	7,90	<i>Café gourmand</i>	11,90
<i>Tiramisu classique</i>	8,90	<i>Thé gourmand</i>	11,90
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,90		

## Apéritifs alcoolisés

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,90	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	4,40	<i>Gin tonic</i>	12,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	6,50	<i>Bourbon - 5 cl</i>	12,00
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria maison - 25 cl</i>	5,90
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,90	<i>Cocktail maison</i>	11,00
<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>	10,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,50
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	11,00	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
		<i>Americano</i>	12,00

## Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,50
<i>Eau plate</i>	4,70	<i>Déca</i>	2,50
<i>Eau gazeuse</i>	4,70	<i>Thé, infusion</i>	4,20

## Whisky 5cl

12,00

*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*