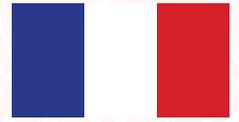


Restaurant Le Patio



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***

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

Pour commencer

<i>11 - Terrine de cochon à l'ancienne</i>	<i>13,90</i>
<i>2 7 - Le poêlon gourmand: fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego</i>	<i>17,90</i>
<i>7 - Escalivade de légumes cuits au four, gratinés à la tomme catalane</i>	<i>13,90</i>
<i>2 7 - La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon</i>	<i>17,90</i>
<i>1 11 - Terrine de foie gras maison gelée au muscat de Rivesaltes</i>	<i>22,90</i>
<i>7 - Crème de champignons bruns, escalope de foie gras poêlée</i>	<i>18,90</i>
<i>1 2 3 - Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)</i>	<i>18,90</i>
<i>1 3 7 - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)</i>	<i>19,90</i>
<i>1 7 - Chèvrefour 150gr fromage de chèvre au lait entier gratiné au four avec du miel du Roussillon</i>	<i>15,90</i>

Côté Mer

<i>4 6 9 10 11 - Thon façon tataki Rossini, réduction de Banyuls</i>	<i>29,90</i>
<i>3 4 - Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches</i>	<i>24,90</i>
<i>2 3 - Potence de gambas à la plancha en persillade</i>	<i>22,90</i>

Le Coin Burger

<i>1 7 - Le Burger du patio</i> <i>(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites maison, salade)</i>	<i>18,90</i>
<i>1 7 11 - Le Burger chic</i> <i>(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites maison, salade)</i>	<i>24,90</i>
<i>- Possibilité végétarien ou sans gluten</i>	

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

2 7 11- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns, frites maison	22,90
2 7 11- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison	26,90
- Epaule d'agneau de lait "el xai" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail, 7 pommes de terre gratinées à l'aïoli	32,90
- Tête de veau	25,90
3 9 gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur, câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur	
1 4 9 11 ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes	
1 11 - Estouffade de bœuf au vin de Collioure	19,90
1 2 3 - Cargolade de Pierrot (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sâgi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse catalane, boudin noir catalan, frites maison)	28,90
1 3 7 11 - Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)	18,90
8 11 - Cocotte de Jarret de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h	25,90
1 11 - Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois	35,90
1 7 11 - Tournedos de filet de bœuf sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois	29,90
1 7 11 - Ris de veau poêlé sauce aux morilles, gratin dauphinois	29,90
3 7 11 - Le chardon ardent (minimum 2pers) (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.)	26,00/pers
1 - Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)	18,90

Côté Fromage

7 - Camembert crémeux rôti au marc de Banyuls 250gr	20,90
7 - Edel de Cléron 200gr	21,90
7 - Mont d'or au muscat sec 480gr (2pers)	23,90/pers

Tous nos fromages sont servis avec de la charcuterie , pommes de terre au four, salade

- Possibilité végétarien

SAUCES

1 3 7 Roquefort, Banyuls, Poivres	3,00
1 3 7 Morilles	5,00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Gratin dauphinois	1 7
3 Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade	1 4 9 11
7 Champignons bruns poêlés à l'ail des ours	

Accompagnements supplémentaires 5,00

Menu Enfant

14,00

1 sirop
à l'eau

Jambon Serrano ou tomme catalane 7



*3 7 8 Fricassée de poulet à la catalane,
frites ou pâtes 1 7*

ou

*4 7 Dos de cabillaud à la crème de tomate
frites ou pâtes 1 7*

ou

1 7 Pâtes à la crème de manchego



7 Petit pot de mousse au chocolat

ou

*1 7 Fromage blanc au cookies granola
+ une sucette*

Petit Train Jaune

19,90

1 Soupe façon ouillade

(traditionnelle potée catalane)

ou

*1 4 7 9 Rillettes de maquereaux à l'estragon
moutarde à l'ancienne et pains grillés*



1 3 4 Coustellou Tirabuixo confit et caramélisé

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

ou

3 4 7 Dos de cabillaud rôti

crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli



5 7 Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

3 7 Brownies au citron et pignons de pin

ou

Café

Saint Jacques

28,90

11 Terrine de cochon à l'ancienne

ou

1 3 7 Véritable pa amb tomàquet

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

ou

2 7 Demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon



1 3 7 11 Boles de picoulat

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

ou

4 6 9 10 Thon façon Tataki

pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

3 Planche de viandes

pommes de terre gratinées à l'aïoli (boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)



5 7 Tomme catalane

ou

1 3 7 Crème catalane

Saint Jean

49,90

2 7 Le poêlon gourmand

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

ou

Escalivade de légumes cuits au four, gratinés à la tomme catalane

ou

1 11 Terrine de foie gras maison

gelée au muscat de Rivesaltes



2 7 11 La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles

frites maison

ou

1 7 11 Ris de veau poêlé sauce aux morilles

gratin dauphinois

ou

1 11 Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé

réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

1 7 11 Tournedos de filet de bœuf sauce au choix

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



Dessert au choix sur la carte
(sauf Champagne gourmand)

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7 Tomme catalane	8,50	3 7 Brownies au citron et pignons de pin	7,90
1 3 7 Crème catalane	7,90	Café gourmand	11,90
7 Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90	Thé gourmand	11,90
1 3 7 Tiramisu classique	8,90	Champagne gourmand à partager à deux	28,00
1 3 7 Tiramisu aux spéculos	8,90	(Gourmand 1 3 7 11)	

Apéritifs alcoolisés

Muscat - 9 cl	6,50	Grenat - 9 cl	6,50
Ricard - 4 cl	3,90	Maury - 9 cl	6,50
Pastis - 4 cl	3,90	Martini - 8 cl	5,90
Kir - 12 cl	4,40	Gin tonic	12,00
Bacardi - 6 cl	7,00	Bourbon - 5 cl	10,00
Banyuls rouge - 9 cl	6,50	Sangria maison - 25 cl	5,90
Banyuls blanc - 9 cl	6,50	Cocktail maison : muscat, sirop framboise, citron, limonade	11,00
Whisky - 5 cl	7,00	Estrella (pression 25cl)	4,20
Vodka - 6 cl	7,00	Estrella (pression 50cl)	8,40
Cuba Libre	8,00	Estrella (pression 100cl)	16,80
Byrrh - 9 cl	6,50	Cap dona blonde	5,90
Coupe de Champagne	10,00	Cap dona ambrée	5,90
Kir Royal - 12 cl	11,00	Cap dona du moment	6,80
Suze	5,90		
Americano	12,00		

Boissons

Bière sans alcool	3,90	Café	2,50
Eau plate	4,70	Déca	2,50
Eau gazeuse	4,70	Thé, Infusion	4,20

Whisky 6cl

Scotch Whisky : CARDHU 12 ans d'âge moëlleux et fruité	12,00
Islay single malt whisky : CAOLILA 12 ans d'âge moëlleux et tourbé	12,00
Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 ans d'âge délicat et fruité	12,00
Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 ans d'âge rond et fruité	12,00
The only single malt whisky : TALISKER 10 ans d'âge puissant et épicé	12,00
Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 ans d'âge intense et tourbé	15,00