



# Restaurant Le Patio

*Het familiebedrijf werd opgericht in 2003 en heeft zich gevestigd in het dorp.*

*Le Patio is het hele jaar geopend en biedt in de zomer de frisheid van het terras en in de winter de warmte van de openhaard.*

*De fijnproeverij, de gulheid van de gerechten en de liefde voor de goede keuken zijn de drijfveren van dit restaurant*

*32, rue St-Jean - 66500 Villefranche-de-Conflent*

*Tél : 04 68 05 01 92*

**Meister-Gastronom  
sinds 2016**

 **ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**



*Het hele jaar open Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd*

## Om de eetlust op te wekken

- **Brood met tomaat en aioli** 5,00
- **Gegrilde Padron-pepers** (Kleine Spaanse pepers) 7,00

## Voor het eerst

- **Varkensterrine op grootmoeders wijze** 12,90
- **Mosselen Dali** 13,90  
(Halve mosselschelpen met klein gesneden zongerijpte groenten, koud geserveerd)
- **Cargolade – 30 stuks** (gegrilde slakken in hun schelp met zout, peper en sagi - verfijnd varkensvet) 18,90
- **Salmorejo** koude Andalusische soep (crème van brood, knoflook, tomaat en olijfolie) geserveerd met stukjes serranoham, hardgekookt ei, croutons en kerstomaatjes 12,90
- **Dé echte 'pa amb tomàquet'** (tomatenbrood), vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchego (schapenkaas) 19,90
- **Huisgemaakte terrine van foie gras met een gelei van 'muscat'** 22,90
- **Gastronomische stoofpotje** 16,90  
tuinbonen, erwten, Catalaanse bloedworst en serranoham

## Onze salades

- **Gemengd** 8,90  
Mesclumsla, kerstomaatjes, rode ui, gebakken ui, croutons, pijnboompitten
- **Caesar** 15,90  
Bindsla, kippenreepjes, zelfgemaakte croutons, caesar dressing, Parmezaanse kaas
- **Biquette** 14,90  
Mesclumsla, geitenkaas in een krokant jasje met Roussillonhoning aardbeien en frambozenazijn

## Aan de kust

- **Tonijn in tataki Rossini-stijl met een banyuls saus** (zoete rode wijn) 29,90
- **Suprême van gegratineerde kabeljauw met honing uit de Roussillon,** 22,90  
aioli en gegrilde groenten
- **Gestoofde gambas «à la plancha» met peterselie en knoflook** 22,90
- **Gekonfijte inktvis met gerookte chili, morieljes en chorizo purée** 25,90

Er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht in de menu's  
Bij al onze prijzen zijn incl. 10 % BTW en 20 % BTW voor alcohol

## Onze gastronomische gerechten

- *Het beroemde kipstoofpotje met gamba's, bruine champignons en huisgemaakte frietjes* 22,90
- *Het beroemde kipstoofpotje met gamba's, morilles en huisgemaakte frietjes* 26,90
- *Lamsschouder "el xai" (Catalaans lamsvlees) gekonfijt in eigen 'jus', met look en aardappelen met aioli* 34,90
- *Cargolade Pierrot* 28,90  
(30 gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper, sagi "verfijnd varkensvet" Catalaanse worst, varkensribbetje en huisgemaakte frietjes )
- *Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek, een Banyulssausje gratin dauphinois* 35,90
- *Tournedos van ossenhaas met gerookt spek met pepersaus of champignonsaus of Roquefortsaus, of Banyulssaus, gratin dauphinois* 29,90
- *Gebakken kalfszwezerik met morieljesaus, gratin dauphinois* 29,90
- *Boles de picoulat van de chef* 18,90  
Gehaktballen van drie soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees. Deze worden bereid in een saus van tomaten, groene olijven, spek, verse champignons en witte bonen

## De Burgerhoek

- *De patioburger* 18,90  
(traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham, tomaat, black Angus rundergehakt, huisgemaakte frietjes en salade)
- *De 'fancy' burger* 24,90  
(traditioneel broodje met gekonfijte ui, manchegokaas, serranoham, tomaat, Black Angus rundergehakt, gebakken foie gras in Banyuls, huisgemaakte frietjes en salade)
- *De Vegetarische burger (zonder gluten)* 17,90  
(glutenvrij brood, courgettes met curry, plantaardige biefstuk, bearnaisesaus, huisgemaakte frietjes en salade)

## Brochettes

### DE KLASSIEKERS ONGEVEER 250 g

- *Rundsbrochette (rumsteak)* 22,90
- *Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen* 17,90
- *Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst)* 22,90
- *Brochette d'onglet (longhaasje) gemarineerd in chimichurri* 22,90
- *Brochette van eendenborst met appels en honing* 24,90

### DE CROMAGNONS ONGEVEER 400 g

- *Rundsbrochette (rumsteak)* 29,90
- *Brochette van gemarineerde kip met tijm en citroen* 24,90
- *Brochette van de patio (rundvlees, eendenborst, worst, Catalaanse bloedworst)* 29,90
- *Brochette d'onglet (longhaasje) gemarineerd in chimichurri* 29,90
- *Brochette van eendenborst met appels en honing* 31,90

### SAUZEN

- *Roquefort, Banyuls, peper* 3,00
- *Morieljes (champignons)* 5,00

### BIJGERECHTEN

- Huisgemaakte frietjes - Gegrilde groenten*
- Gratin dauphinois - Aardappelen met aioli*
- Mesclumsla - Witte bonen met peterselie*

*Bijgerecht als supplement*

5,00

## Kindermenu

13,00

1 siroop  
met  
water

*Mini spiesje van cherrytomaatjes*



*Pasta met manchegoroom (kaas)*

of

*Kabeljauwfilet met tomaten crème  
met frietjes of pasta*

of

*Catalaanse worst  
met frietjes of pasta*



*Klein potje chocolademousse*

of

*Kwark met Oreo*

*(chocoladekoekjes met vanillecrème)  
+ een lolly*

## Kleine Gele Trein

19,90

*Salmorejo*

*koude Andalusische soep*

*(crème van brood, knoflook, tomaat en olijfolie)*

*geserveerd met stukjes serranoham, gekookt ei en croutons*

of

*Makreelrilletes met dragon,*

*mosterd en geroosterd brood*



*Gekonfijte en gecarameliseerde Coustellou Tirabuixó*

*(varkenribbetjes uit de Catalaanse Pyreneeën) met gratineerde aardappelen met aioli*

of

*Gebakken kabeljauwhaasje,*

*met een crème van soubressade en gratineerde aardappelen met aioli*



*Kwark met honing van Roussillon*

of

*Watermeloensoep met verse munt*

of

*Koffie*

## Saint Jacques

28,90

### **Mosselen Dali**

*(halve mosselschelpen met klein gesneden zongerijpte groenten, koud geserveerd)*

*of*

**Varkensterrine op grootmoeders wijze**



### **Boles de picoulat**

*Gehaktballen van drie soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees.*

*Deze worden bereid in een saus van tomaten, groene olijven, spek,  
verse champignons en witte bonen*

*of*

**Tonijn op Tataki-stijl vergezeld van aardappelen met aioli**

*of*

**Charcuterieplank vergezeld van aardappelen met aioli**

*(bloedworst, Catalaanse worst, coustellou Tirabuixò)*



**Biologische geitenkaas van Sophie "Poc à Poc"**

*of*

**Crème catalane**

## Saint Jean

49,90

### **Gastronomische stoofpotje**

*tuinbonen, erwten, Catalaanse bloedworst en serranoham*

*of*

**Dé echte 'pa amb tomàquet'**

*Tomatenbrood vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchegokaas)*

*of*

**Huisgemaakte terrine van foie gras en gelei van 'muscat de Rivesaltes'**



**Tournedos van ossenhaas Rossini, met gerookt spek, een Banyulssaus**

*en gratin dauphinois*

*of*

**Tournedos van ossenhaas met gerookt spek**

*(pepersaus of champignonsaus of roquefortsaus of banyulssaus en gratin dauphinois)*

*of*

**Gebakken kalfzwezerik**

*met champignonsaus, gratin dauphinois*

*of*

**Het beroemde kipstoofpotje**

*met gamba's en morieljes (champignons), huisgemaakte frietjes*



**Dessert naar keuze**

## Onze desserts (al onze desserts zijn huisgemaakt)

<i>Biologische geitenkaas van Sophie</i>	8,50	<i>Delicatesse van de chef</i>	8,90
<i>„Poc-à-Poc“ en manchego</i>		<i>Watermeloensoep met verse munt</i>	7,50
<i>Crème catalane</i>	7,90	<i>Kwark met honing uit de Roussillon</i>	7,50
<i>Chocolademousse met stukjes nougat</i>	7,90	<i>Verwenkoffie</i>	11,90
<i>Klassieke tiramisu</i>	8,90	<i>(koffie met een variëteit aan zoets)</i>	
<i>Tiramisu met speculoos</i>	8,90	<i>Verwenthee</i>	11,90
		<i>(thee met een variëteit aan zoets)</i>	

## Alcoholische aperitieven

<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 rood - 9 cl</i>	6,50	<i>Bourbon - 5 cl</i>	12,00
<i>Banyuls wit - 9 cl</i>	6,50	<i>huisgemaakt Sangria - 25 cl</i>	5,90
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,90	<i>huisgemaakt Cocktail</i>	11,00
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 25cl)</i>	3,90
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 50cl)</i>	7,40
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (van het vat 100cl)</i>	14,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blonde</i>	5,50
<i>Glaasje 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

## Koude en warme dranken

<i>Alcoholvrij bier</i>	3,90	<i>Koffie</i>	2,50
<i>Mineraal water</i>	4,70	<i>Deca</i>	2,50
<i>Spuutwater</i>	4,70	<i>thee, infusie</i>	4,20

## Whisky 5cl

12,00

*Scotch Whisky : CARDHU 12 jaar oud, zacht en fruitig*

*Islay single malt whisky : CAOLILA 12 jaar oud zacht en turfachtig*

*Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 jaar oud, verfijnd en fruitig*

*Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 jaar oud en fruitig*

*Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 jaar oud, intens en turfachtig*

*The only single malt whisky : TALISKER 10 jaar oud, krachtig en kruidig*