



Restaurant Le Patio

Het familiebedrijf werd opgericht in 2003 en heeft zich gevestigd in het dorp Villefranche-de-Conflent.

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.

Het hele jaar open

*32, rue St-Jean - 66500 - Villefranche-de-Conflent
Tél : 04 68 05 01 92*

**Meister-
Gastronom**

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Betalingen met cheque worden niet geaccepteerd

Onze voorgerechten

- *Varkensterrine op grootmoeders wijze* 13,90
- *Gastronomisch stoofpotje: met bourgondische slakken, manchegoroom en gestoofde prei* 17,90
- *Torentje van warme groenten met gratineerde catalaanse Tomme kaas* 13,90
- *Twaalf bourgondische slakken op wijze van de chef* 17,90
- *Huisgemaakte terrine van foie gras met een gelei van 'muscat de Rivesaltes'* 22,90
- *Romige velouté van champignons met een fijn gebakken foie gras* 18,90
- *Cargolade – 30 stuks (gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper en sagi - verfijnd varkensvet)* 18,90
- *Dé echte 'pa amb tomàquet' (tomatenbrood), vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchego (schapenkaas)* 19,90
- *Ovengeitenkaas 150gr* 15,90
Gratineerde geitenkaas in de oven met honing van de Roussillon

Gerechten 'uit de zee'

- *Tonijn in tataki Rossini-stijl met een banyuls saus (zoete rode wijn)* 29,90
- *Suprême van gratineerde kabeljauw met honing uit de Roussillon aioli en kikkererwten* 24,90
- *Gestoofde gamba's "à la plancha" met peterselie* 22,90

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
- *Vegetarische glutenvrije burger*

Al onze prijzen zijn inclusief 10% btw, behalve alcohol 20% btw en service inbegrepen.
Menu met lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag.

Onze gastronomische hoofdgerechten

- **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
- **Tête de veau (kalfsvlees) met gestoomde aardappelen en keuze uit volgende sausjes :** 25,90
Gribiche : mayonaise met kappertjes, augurken, dragon en stukjes gekookt ei
Ravigote : vinaigrette met kappertjes, fijne kruiden en sjalotjes
- **Rundvleesstoofpot met wijn uit Collioure** 19,90
- **Pierrots Cargolade** 28,90
gegrilde slakken in hun schelp, met zout, peper, sagi (verfijnd varkensvet) 30 stuks, catalaanse worst, Catalaanse bloedworst en huisgemaakte frietjes
- **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
- **Stoofpot met varkensschenkel en "vergeten groenten",** 25,90
4 uur gegaard in het koningshooi Crau
- **Tournedos van ossenhaas Rossini met gerookt spek,** 35,90
een Banyulssausje en gratinaardappelen
- **Tournedos van ossenhaas met pepersaus of champignonsaus of Roquefortsaus,** 29,90
of Banyulssaus, gratinaardappelen
- **Gebakken kalfszwezerik met champignonsaus en gratinaardappelen** 29,90
- **Le chardon ardent (minimaal 2 pers)** 26,00/ pers
stukjes gemarineerd rundvlees met gebakken champignons en huisgemaakte frietjes, gepresenteerd op een originele manier
- **Ouillade-soep - à volonté / zoveel je wenst (traditionele Catalaanse soep)** 18,90

Kazen

- **Geroosterde camembert met een sausje van Banyuls 250gr** 20,90
- **Edel de Cléron 200gr** 21,90
- **Mont d'or met muskaatnoot (herfstsmaken) 480gr (mini 2 pers)** 23,90/pers

Al onze kazen worden geserveerd met Catalaanse vleeswaren, gebakken aardappelen en salade

- **Vegetarische optie**

SAUZEN

- **Roquefortsaus,** 3,00
Banyuls, Peppersaus
- **Champignon** 5,00

BIJGERECHTEN

- Huisgemaakte frietjes - Aardappelgratin - Aardappelen met aioli**
- **Salade - Bruine champignons gebakken in look**
- Bijgerecht als supplement** 5,00

Kindermenu

14,00

1 water
met
siroop

Serranoham of catalaanse tomme kaas



*Kipstoofpotje op Catalaanse wijze
met frietjes of pasta*

of

*Kabeljauwfilet met tomatencrème
met frietjes of pasta*

of

Pasta met manchegoroom



Klein potje chocolademousse

of

Kwark met Cookies granola

+ een lolly

Kleine Gele Trein

19,90

Ouillade soep

(traditionele catalaanse soep)

of

*Makreelrillettes met dragon,
mosterd en geroosterd brood*



Gekonfijte en gekarameliseerde Coustellou Tirabuixo

(Varkensribbetjes uit de catalaanse pyreneeën) met gegratineerde aardappelen met aioli

of

*Gebakken kabeljauwhaasje,
een crème van soubressade en gegratineerde aardappelen met aioli*



Kwark met honing uit Roussillon

of

Citroenbrownie afgewerkt met pijnboompitten

of

Koffie

Saint Jacques

28,90

Varkensterrine op grootmoeders wijze

of

Dé echte 'pa amb tomàquet'

Tomatenbrood vergezeld van serranoham (24 maanden oud) en manchegokaas

of

en half dozijn bourgondische slakken op wijze van de chef



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)



Catalaanse kaas

of

Crème Catalane

(Typisch catalaans dessert met vanillepudding, anijs en een suikerlaagje)

Saint Jean

49,90

Gastronomisch stoofpotje

bourgondische slakken zonder schelp, manchegoroom en gestoofde prei

of

Torentje van warme groenten met gegratineerde catalaanse Tomme kaas

of

Huisgemaakte terrine van foie gras

en gelei van 'muscat de Rivesaltes'



Het beroemde kipstoofpotje met gamba's en morilles

en huisgemaakte frietjes

of

Gebakken kalfszwezerik met champignonsaus

en gratinaardappelen

of

Tournedos van ossenhaas Rossini, met gerookt spek,

een Banyulssaus en gratinaardappelen

of

Tournedos van ossenhaas met

(pepersaus of champignonsaus of roquefortsaus of banyulssaus en gratinaardappelen)



Dessert naar keuze

(behalve verwenchampagne)

Onze desserts *(al onze desserts zijn huisgemaakt)*

<i>Tomme (catalaanse kaas)</i>	8.50	<i>Citroenbrownie afgewerkt met pijnboompitten</i>	7.90
<i>Crème catalane (vanillepudding, anijs en suikerlaagje)</i>	7.90	<i>Verwenkoffie (koffie met een variëteit aan zoets)</i>	11,90
<i>Chocolademousse met stukjes nougat</i>	7.90	<i>Verwenthee (thee met een variëteit aan zoets)</i>	11.90
<i>Klassieke tiramisu</i>	8.90	<i>Verwenchampagne om te delen (2p)</i>	28.00
<i>Tiramisu met speculaas</i>	8.90		

Alcoholische aperitieven

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Grenat - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	4,40	<i>Gin tonic</i>	12,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon - 5 cl</i>	11,00
<i>Banyuls rood - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria huisgemaakt - 25 cl</i>	5,90
<i>Banyuls wit - 9 cl</i>	6,50	<i>Huisgemaakte Cocktail muscat, citroen, limonade en frambozensiroop</i>	11,00
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 25cl)</i>	4,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (van het vat 50cl)</i>	8,80
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (van het vat 100cl)</i>	16,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blond</i>	5,90
<i>Glaasje Champagne</i>	10,00	<i>Cap dona amber</i>	5,90
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	11,00	<i>Cap dona van het seizoen</i>	6,80
<i>Suze</i>	5,90		
<i>Americano</i>	12,00		

Koude en warme dranken

<i>alcoholvrij bier</i>	3,90	<i>Koffie</i>	2,50
<i>Plat water</i>	4,70	<i>Déca Koffie</i>	2,50
<i>Bruiswater</i>	4,70	<i>Thee</i>	4,20

Whisky 6cl

<i>Scotch Whisky : CARDHU 12 jaar oud, zacht en fruitig</i>	12,00
<i>Islay single malt whisky : CAOLILA 12 jaar oud, zacht en turfachtig</i>	12,00
<i>Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 jaar oud, verfijnd en fruitig</i>	12,00
<i>Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 jaar oud en fruitig</i>	12,00
<i>The only single malt whisky : TALISKER 10 jaar oud, krachtig en kruidig</i>	12,00
<i>Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 jaar oud, intens en turfachtig</i>	15,00