



# 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 commencer*

- *Terrine de cochon à l'ancienne* 13,90
- *Le poêlon gourmand: fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego* 17,90
- *Légumes grillés à la planxa, sauce romesco* 12,90
- *La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon* 17,90
- *Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes* 22,90
- *Salade biquette, roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs.* 15,90
- *Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)* 18,90
- *Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)* 18,90
- *Camembert crémeux rôti au marc de Banyuls* 15,90

## *Côté Mer*

- *Thon façon tataki Rossini, réduction de Banyuls* 28,90
- *Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches* 22,90
- *Potence de gambas à la plancha en persillade* 21,90

## *Le Coin Burger*

- *Le Burger du patio* 17,90  
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites maison, 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 maison, salade)

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 xai" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail  
pommes de terre gratinées à l'aïoli* 32,90
- *Tête de veau, pommes de terre vapeur* 25,90  
*gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur, câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur*  
*ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes*
- *Estouffade de bœuf au vin de Collioure* 19,90
- *Cargolade de Pierrot* 27,90  
*(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »  
30 pièces, saucisse catalane, boudin noir catalan, frites maison)*
- *Boles de picoulat du chef* 18,90  
*(boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,  
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)*
- *Cocotte de Jarret de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h* 25,90
- *Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls,  
gratin dauphinois* 34,90
- *Tournedos de filet de bœuf sauce au choix :* 28,90  
*(poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois*
- *Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli* 29,90
- *Le chardon ardent ( minimum 2pers )* 26,00/pers  
*(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.)*
- *Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)* 17,90

## Côté Fromage

- *Camembert crémeux rôti au marc de Banyuls 250g,* 20,90
  - *Fromager des Clarines 200g,* 21,90
  - *Crémeux du Jura 250g,* 22,90
  - *Fondant Occitan (brebis) 240g,* 22,90
  - *Mont d'or au muscat sec 480g (2pers)* 23,90/pers
- Tous nos fromages sont servis avec de la charcuterie , pommes de terre au four, salade*

### SAUCES

- *Roquefort, Banyuls, Poivres* 2,50
- *Morilles* 5,00

### ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison - Gratin dauphinois*
- Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade*
- Champignons bruns poêlés à l'ail des ours*
- Accompagnements supplémentaires* 5,00

## Menu Enfant

12,50

1 sirop  
à l'eau

*Mini brochette de tomates cerises*



*Fricassée de poulet à la catalane,  
frites ou pâtes*

*ou*

*Dos de cabillaud à la crème de tomate  
frites ou pâtes*

*ou*

*Pâtes à la crème de manchego*



*Petit pot de mousse au chocolat*

*ou*

*Fromage blanc aux Oréo*

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

*+ une sucette*

## Petit Train Jaune

19,90

*Soupe façon ouillade*

*(traditionnelle potée catalane)*

*ou*

*Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés*



*Costellou Tirabuixó confit et caramélisé*

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

*ou*

*Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli*



*Fromage blanc au miel du Roussillon*

*ou*

*Pomme au four, caramel au beurre salé*

*ou*

*Café*



## *Saint Jacques*

27,90

*Terrine de cochon à l'ancienne*

ou

*Véritable pa amb tomàquet jambon Serrano 24 mois et manchego*

(pain à la tomate),

ou

*Demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon*



*Boles de picoulat*

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

ou

*Thon façon tataki, pommes de terre gratinées à l'aïoli*

ou

*Planche de viandes, pommes de terre gratinées à l'aïoli*

(boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)



*Tomme catalane*

ou

*Crème catalane*

## *Saint Jean*

47,90

*Le poêlon gourmand*

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

ou

*Salade biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs*

ou

*Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes*



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

ou

*Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli*

ou

*Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois*

ou

*Tournedos de filet de bœuf 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)

<i>Tomme catalane</i>	8,50	<i>Pomme au four caramel au beurre salé</i>	6,90
<i>Crème catalane</i>	7,90	<i>Café gourmand</i>	10,90
<i>Mousse au chocolat, éclat de touron</i>	7,90	<i>Thé gourmand</i>	10,90
<i>Tiramisu classique</i>	8,40	<i>Champagne gourmand à partager à deux</i>	28,00
<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,40		

## Apéritifs alcoolisés

<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>Cocktail maison : muscat, sirop framboise, citron, limonade</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

## Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,40
<i>Eau plate</i>	4,70	<i>Déca</i>	2,40
<i>Eau gazeuse</i>	4,70	<i>Thé, Infusion</i>	4,20

## Whisky 6cl

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*