



Restaurant Le Patio

Das 2003 gegründete Familienunternehmen hat sich erfolgreich im Dorf etabliert.

Das ganzjährig geöffnete Restaurant Le Patio bietet Ihnen im Sommer die Frische seiner Terrasse an und im Winter die Wärme seines Kamins.

Die Gaumenfreuden, die Reichhaltigkeit der Speisen und die Liebe

zum guten Essen sind die treibenden Kräfte hinter diesem Restaurant.

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

**Meister-
Gastronom**

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MÂTRES
RESTAURATEURS



Ganzjährig geöffnet. Zahlungen per Scheck werden nicht akzeptiert.

Tapas zum Teilen oder auch nicht

- | | |
|---|-------------|
| - Tomaten-Aioli-Brot | 5,00 |
| - Gegrillte Padron-Paprika (kleine spanische Paprikaschoten) | 7,00 |

Als Einstieg

- | | |
|---|--------------|
| - Altmodische Schweinefleischterrine | 12,90 |
| - Dali-Muscheln
(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert) | 13,90 |
| - Cargolade
(Gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Sagi „Schweinefett“, 30 Stück) | 18,90 |
| - Salmorejo kalte andalusische Suppe (Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl) | 12,90 |
| serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei, Croutons und Kirschtomaten | |
| - Echte Pa Amb Tomàquet (Tomatenbrot)
Serrano-Schinken 24 Monate alt und Manchego | 19,90 |
| - Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit muscat | 22,90 |
| - Gourmet-Auflauf
Saubohnen, Erbsen, katalanische Blutwurst und Serrano-Schinken | 16,90 |

Unsere Salate

- | | |
|---|--------------|
| - Gemischt
Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Croutons, Pinienkerne | 8,90 |
| - César
Römischer Salat, Hähnchenstreifen, hausgemachte Croutons, Sauce Cesar, Parmesan | 15,90 |
| - Bikett
Meschum, Knuspriger Ziegenkäse mit Roussillon-honig, Erdbeer und Himbeeressigreduktion | 14,90 |

Gerichte aus dem Meer

- | | |
|--|--------------|
| - Tataki Rossini-Thunfisch , Banyuls-Reduktion | 29,90 |
| - Kabeljau-Supreme überbacken mit Roussillon-Honig und Aioli | 22,90 |
| - Garnelen vom Bratgrill auf Petersilie Kartoffelgratin mit Aioli | 22,90 |
| - Oktopus-confit mit geräucherter chili, morcheh, chorizo püree | 25,90 |

In den Menüs können keine Änderungen vorgenommen werden.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 10 % Mehrwertsteuer, für Alkohol 20 %, und Service.

Menü mit Allergen-Liste auf Anfrage erhältlich.

Unsere Gourmet-Gerichte

- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und braunen Pilzen, fritten** 22,90
- **Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln, fritten** 26,90
- **Lammschulter „El Xai“ (katalanisches Lamm), mit Knoblauchkopf** 34,90
im eigenen Saft kandiert
- **Pierrot's Cargolade** 28,90
(gegrillte Schnecken im Gehäuse, mit Salz, Pfeffer, Sagi „Schweinefett“
30 Stück, katalanische Wurst, Coustellou Tirabuixó, Kartoffel-Gratin mit Aioli)
- **Tournedos von Rossini-Rinderfilet, mit geräuchertem Speck und Banyuls-Reduktion** 35,90
gratiniertes Dauphinois
- **Tournedos vom Rinderfilet mit geräuchertem Speck und Soße nach Wahl :** 29,90
(Pfeffer oder Morcheln oder Roquefort-Käse oder Banyuls-Reduktion)
gratiniertes Dauphinois
- **Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce, gratiniertes Dauphinois** 29,90
- **Boles de Picoulat nach Art des Chefs** 18,90
(Fleischnäpfchen aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in Soße gegart mit Tomaten,
grünen Oliven, Speckwürfeln, frischen Champignons und serviert mit Petersilie weiße Bohnen)

Die Burger-Ecke

- **Der Patio-Burger** 18,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, manchego, Serrano-Schinken, Tomaten,
frisches Hacksteak, Pommes Frites, Salat)
- **Der schicke Burger** 24,90
(gebrautes Brot, kandierte Zwiebeln, manchego, Serrano-Schinken, Tomaten,
frisches Hacksteak, gebratenes Foie Gras-Schnitzel und Banyuls-Reduktion, Pommes
Frites, Salat)
- **Der Vegetarische (glutenfrei)** 17,90
(glutenfreies Brot, Curry-Zucchini, Gemüsehackfleisch, Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Salat)

Spieße am Galgen

DIE KLASSISCHEN CA. 250 g

- **Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück)** 22,90
- **Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone** 17,90
- **Der Patio-Spieß (Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)** 22,90
- **Marinierter aufgehänger-spieß** 22,90
- **Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig** 24,90

DIE CROMAGNONS CA. 400 g

- **Rinder-Spieß (Rumsteak-Herzstück)** 29,90
- **Hähnchen-Spieß mariniert mit Thymian und Zitrone** 24,90
- **Der Patio-Spieß (Rindfleisch, Entenbrust, Wurst, katalanische Blutwurst)** 29,90
- **Marinierter aufgehänger-spieß** 29,90
- **Entenbrust-Spieß mit Äpfeln und Honig** 31,90

SAUCEN

- **Roquefort, Banyuls, Pfeffer** 3,00
- **Morcheln** 5,00

BEILAGEN

- **Pommes Frites - Gegrilltes Gemüse**
- **Gratin Dauphinois - Kartoffelgratin mit Aioli**
- **Salat - Petersilie weiße Bohnen**
- **Zusätzliche Beilagen** 5,00

Kindermenü

13,00

1
**Wasser-
Sirup**

Cherry tomatenspiele



Nudeln mit manchegosauce (Käse)

oder

Kabeljaufilet mit tomatencreme

Fritten oder Rigatonis

oder

Katalanische Wurst

Fritten oder Rigatonis



Kleine Schale Mousse au Chocolat

oder

Weißkäse mit Oreo

(Kakaokekse mit Vanillecreme gefüllt)

+ ein Lutscher

Kleiner gelber Zug

19,90

Salmorejo

Andalusische kalte Suppe

(Brotkrumencreme, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl)

serviert mit Serrano-Schinkenstückchen, hart gekochtem Ei und Croutons

oder

Makrelenrillettes mit Estragon,

klassischem Senf und geröstetem Brot



Coustellou Tirabuixo kandiert und karamellisiert

(Rippchen von Farmschweinen aus den katalanischen Pyrenäen), Kartoffelgratin mit Aioli

oder

Gebratenes Kabeljaufilet

Rote Paprikacreme, mit Aioli gratinierte Kartoffeln



Weißkäse mit Roussillon-Honig

oder

Wassermelonensuppe mit frischer Minze

oder

Kaffee

Saint Jacques

28,90

Dali-Muscheln

(Muschelhälften, sonnengereiftes Gemüse brunoise, kalt serviert)

oder

Altmodische Schweinefleischterrine



Boles de Picoulat

(Fleischbällchen in Sauce mit Tomaten, grünen Oliven, Speckstückchen, Champignons und serviert mit Petersilie weiße Bohnen)

oder

Tataki-Thunfisch

serviert mit gratinierten Kartoffeln und Aioli

oder

Fleisch-Teller

(Katalanische Blutwurst, katalanische Wurst, Tirabuixò Coustellou serviert mit gratinierten Kartoffeln und Aioli)



Sophie's Bio-Ziegenkäse «Poc-à-Poc»

oder

Katalanische Creme

Saint Jean

49,90

Gourmet-Auflauf

Saubohnen, Erbsen, katalanische Blutwurst und Serrano-Schinken

oder

Echtes pa amb tomàquet

(Tomatenbrot) Serrano Scinken 24 Monate und Manchego)

oder

Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit muscat-Gelee



Tournedos von Rossini-Rinderfilet,

mit geräuchertem Speck, Banyuls-Reduktion, Gratin Dauphinois

oder

Tournedos vom Rinderfilet mit Soße nach Wahl

(Pfeffer oder Morcheln oder Roquefort-Käse oder Banyuls-Reduktion) gratiniertes Dauphinois

oder

Gebratene Kalbsbries mit Morchelsauce, gratiniertes Dauphinois

oder

Das berühmte Hühnerfrikassee mit Garnelen und Morcheln, fritten



Dessert zur Auswahl aus der Speisekarte

Unsere Nachspeisen *(alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht)*

<i>Sophie's Bio-Ziegenkäse</i>	8,50	<i>Delikatesse des Kunchenchefs</i>	8,90
<i>„Poc-à-Poc“ und Manchego</i>		<i>Wassermelonensuppe mit frischer Minze</i>	7,50
<i>Katalanische Creme</i>	7,90	<i>Weißkäse mit Roussillon-Honig</i>	7,50
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,90	<i>Kaffee Gourmand</i>	11,90
<i>Klassisches Tiramisu</i>	8,90	<i>Tee Gourmand</i>	11,90
<i>Tiramisu mit Spekulatius</i>	8,90		

Alkoholische Aperitifs

<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

Getränke

<i>Alkoholfreies Bier</i>	3,90	<i>Kaffee</i>	2,50
<i>Stilles Tafelwasser</i>	4,70	<i>Deca</i>	2,50
<i>Kohlensäurehaltiges Wasser</i>	4,70	<i>Tee, Aufguss</i>	4,20

Whisky 5cl

12,00

Scotch Whisky : CARDHU 12 Jahre alt, weich und fruchtig

Islay single malt whisky : CAOLILA 12 Jahre alt, weich und torfig

Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 Jahre alt, fein und fruchtig

Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 Jahre alt, rund und fruchtig

Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 Jahre alt, intensiv und torfig

The only single malt whisky : TALISKER 10 Jahre alt, kraftvoll und würzig