



# 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

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

## Als Einstieg

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

## Unsere Salate

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

## Gerichte aus dem Meer

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

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  
(Fleischbällchen 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 tomáquet*

*(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*