



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 ouvrir l'appétit

- | | | |
|-----|--|------|
| 1 3 | - Pain à la tomate et aioli | 5,00 |
| | - Piments Padron grillés (Petits poivrons d'Espagne) | 7,00 |

Pour un premier

- | | | |
|-------|---|-------|
| 11 | - Terrine de cochon à l'ancienne | 12,90 |
| 2 11 | - Les moules à Dali
(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides) | 13,90 |
| 1 2 3 | - Cargolade
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, sagi «graisse de porc» 30 pièces) | 18,90 |
| 1 3 | - Salmorejo soupe froide Andalouse (crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)
servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur, croûtons et tomates cerises | |
| 1 3 7 | - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate)
jambon Serrano 24 mois et manchego | 19,90 |
| 1 11 | - Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes | 22,90 |
| | - Cassolette gourmande
fèves, petits pois, boudin noir catalan et jambon Serrano | 16,90 |

Nos salades

Vinaigrette : 1 4 9 11

- | | | |
|--------|--|-------|
| 1 5 | - Mixte
Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin | 8,90 |
| 1 3 4 | - César | 15,90 |
| 7 9 11 | - Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan | |
| 1 7 11 | - Biquette
Mesclum, croustillant de chèvre au miel du Roussillon,
fraises et réduction de vinaigre de framboises | 14,90 |

Côté Mer

- | | | |
|--------------------|---|-------|
| 1 3 4
6 9 10 11 | - Thon façon tataki Rossini,
réduction de Banyuls, pommes de terre gratinées à l'aioli | 29,90 |
| 3 4 | - Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli, légumes grillés | 22,90 |
| 2 3 | - Potence de gambas à la plancha en persillade pommes de terre gratinées à l'aioli | 22,90 |
| 2 7 11 | - Poulpe confit au piment fumé, morilles, purée à la soubressade (pâte de chorizo) | 25,90 |

Aucun changement ne pourra s'effectuer dans les menus
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

2 7 11	- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns, frites maison	22,90
2 7 11	- 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	34,90
1 2 3	- Cargolade de Pierrot	28,90
4 11	(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixo, frites)	
1 3 11	- Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois	35,90
1 7 11	- Tournedos de filet de bœuf au lard fumé sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois	29,90
1 3 7 11	- Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois	29,90
1 3 11	- Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs persillés)	18,90

Le Coin Burger

1 7	- Le Burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites, salade)	18,90
1 7 11	- Le Burger chic (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, frites, salade)	24,90
7	- Le Végétarien (sans gluten) (pain sans gluten, steak végétal, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)	17,90

Brochette sur potence

Servi avec aïoli (3) et salade (1 4 9 11)

- **LES CLASSIQUES ENVIRON 250 gr**

- Brochette de bœuf (cœur de rumsteack)	22,90
- Brochette de poulet, mariné au thym et citron	17,90
- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)	22,90
- Brochette d'onglet de bœuf, mariné chimichurri	22,90
- Brochette de magret de canard, aux pommes et miel	24,90

- **LES CROMAGNONS ENVIRON 400 gr**

- Brochette de bœuf, (cœur de rumsteack)	29,90
- Brochette de poulet, mariné au thym et citron	24,90
- Brochette du patio (bœuf, magret de canard, saucisse catalane, boudin noir catalan)	29,90
- Brochette d'onglet, mariné chimichurri	29,90
- Brochette de magret de canard, aux pommes et miel	31,90

SAUCES

- Roquefort, Banyuls, Poivres	3,00
1 7	1 11 1 7
- Morilles	5,00
1 7 11	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois	1 7
Pommes de terre gratinées à l'aïoli 3 - Mesclum	1 4 9 11
Haricots blancs persillés	
Accompagnements supplémentaires	5,00

Menu Enfant

13,00

1 sirop
à l'eau

Brochette de tomates cerises 3 9



Pâtes à la crème de manchego (fromage) 1 7

ou

Dos de cabillaud à la crème de tomate 4 7

Frites ou Rigatonis 1 7

ou

Saucisse Catalane

Frites ou Rigatonis 1 7



Petit pot de mousse au chocolat 3 7

ou

Fromage blanc et Oréo 1 6 7

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

+ une sucette

Petit Train Jaune

19,90

Salmorejo 1 3

soupe froide andalouse

(crème de mie de pain, ail, tomate et huile d'olive)

servi avec des copeaux de jambon Serrano, œuf dur et croûtons

ou

Rillettes de maquereaux à l'estragon, 1 4 7 9

moutarde à l'ancienne et pains grillés



Costellou Tirabuixo confit et caramélisé 1 3 4

(Travers de porc fermier des Pyrénées Catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Dos de cabillaud rôti 3 4 7

crème de poivrons rouges, pommes de terre gratinées à l'aïoli



Fromage blanc au miel du Roussillon 7

ou

Soupe de pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

28,90

Les moules à Dali 2 11

(moules demi coquilles, brunoise de légumes du soleil, servies froides)

ou

Terrine de cochon à l'ancienne 11



Boles de picoulat 1 3 11

(boules de viandes en sauce avec tomates, olives vertes, lardons, champignons, accompagnées de haricots blancs persillés)

ou

Thon façon tataki 4 6 10

pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Planche de viandes 1 3 4

(boudin noir catalan, saucisse catalane, coustellou Tirabuixò accompagnée de pommes de terre gratinées à l'aïoli)



Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc» 5 7

ou

Crème catalane 1 3 7

Saint Jean

49,90

Cassolette gourmande

fèves, petits pois, boudin noir catalan et jambon Serrano

ou

Véritable pa amb tomàquet 1 3 7

(pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego

ou

Terrine de foie gras maison 1 11

et sa gelée au muscat de Rivesaltes



Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé, 1 7 11

réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

Tournedos de filet de bœuf au lard fumé, 1 7 11

sauce au choix : (poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois

ou

Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois 1 3 7 11

ou

La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles, frites maison 2 7 11



Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7	<i>Crottin de chèvre bio de chez Sophie «Poc à Poc» et manchégo</i>	8,50	<i>Gourmandise du chef composition à demander</i>	8,90
1 3 7	<i>Crème catalane</i>	7,90	<i>Soupe de pastèque à la menthe fraîche</i>	7,50
3 5 7	<i>Mousse au chocolat, éclat de tournon</i>	7,90	1 7	<i>Fromage blanc au miel du Roussillon</i> 7,50
1 3 7	<i>Tiramisu classique</i>	8,90	1 3	<i>Café gourmand</i> 11,90
1 3 7	<i>Tiramisu aux spéculos</i>	8,90	5 7	
			1 3	<i>Thé gourmand</i> 11,90
			5 7	

Apéritifs alcoolisés

<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

Boissons

<i>Bière sans alcool</i>	3,90	<i>Café</i>	2,50
<i>Eau plate</i>	4,70	<i>Déca</i>	2,50
<i>Eau gazeuse</i>	4,70	<i>Thé, infusion</i>	4,20

Whisky 5cl

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