



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

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

Pour un premier

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

Nos salades

- **Mixte** 8,90
Mesclum, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, croûtons, pignons de pin
- **César** 15,90
Salade romaine, émincé de poulet, croûtons maison, sauce césar, parmesan
- **Biquette** 14,90
Mesclum, croustillant de fromage de chèvre au miel du Roussillon, fraises et réduction de vinaigre de framboises

Côté Mer

- **Thon façon tataki Rossini,** 29,90
réduction de Banyuls, pommes de terre gratinées à l'aioli
- **Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aioli, légumes grillés** 22,90
- **Potence de gambas à la plancha en persillade pommes de terre gratinées à l'aioli** 22,90
- **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

- **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 xaï" (agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail** 34,90
- **Cargolade de Pierrot** 28,90
(escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc »
30 pièces, saucisse catalane, coustellou tirabuixó, frites)
- **Tournedos de filet de bœuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin dauphinois** 35,90
- **Tournedos de filet de bœuf au lard fumé sauce au choix :** 29,90
(poivres ou morilles ou roquefort ou réduction de Banyuls) gratin dauphinois
- **Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois** 29,90
- **Boles de picoulat du chef** 18,90
(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates,
olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs persillés)

Le Coin Burger

- **Le Burger du patio** 18,90
(pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché frais, frites, 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, salade)
- **Le Végétarien (sans gluten)** 17,90
(pain sans gluten, steak végétal, courgettes au curry, sauce béarnaise, frites, salade)

Brochette sur potence

- **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
- **Morilles** 5,00

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison - Légumes grillés - Gratin dauphinois**
- Pommes de terre gratinées à l'aïoli**
- Salade - Haricots blancs persillés**
- Accompagnements supplémentaires** 5,00

Menu Enfant

13,00

1 sirop
à l'eau

Brochette de tomates cerises



Pâtes à la crème de manchego (fromage)

ou

Dos de cabillaud à la crème de tomate

Frites ou Rigatonis

ou

Saucisse Catalane

Frites ou Rigatonis



Petit pot de mousse au chocolat

ou

Fromage blanc et Oréo

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

+ une sucette

Petit Train Jaune

19,90

Salmorejo

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,

moutarde à l'ancienne et pains grillés



Costellou Tirabuixo confit et caramélisé

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

ou

Dos de cabillaud rôti

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



Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

Soupe de pastèque à la menthe fraîche

ou

Café

Saint Jacques

28,90

Les moules à Dali

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

ou

Terrine de cochon à l'ancienne



Boles de picoulat

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

ou

Thon façon tataki

pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

Planche de viandes

(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»

ou

Crème catalane

Saint Jean

49,90

Cassolette gourmande

fèves, petits pois, boudin noir catalan et jambon Serrano

ou

Véritable pa amb tomàquet

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

ou

Terrine de foie gras maison

gelée au muscat de Rivesaltes



Tournedos de filet de bœuf Rossini au lard fumé,

réduction de Banyuls, gratin dauphinois

ou

Tournedos de filet de bœuf au lard fumé,

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

ou

Ris de veau poêlé aux morilles, gratin dauphinois

ou

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



Dessert au choix sur la carte

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

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

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