

CARTE JUILLET-AOÛT 2015

LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, citronnelle et gingembre	12
Haricots verts croquants, amandes, menthe et parmesan	12
Opéra de légumes confits et mozzarella, crème de balsamique	14
Fraîcheur de pastèque et melon au jambon de bayonne	14
Caviar d'aubergines, crème de ricotta et tapenade	14
Véritable salade ceasar, poulet et copeaux de parmesan	15
Tomates et bocconcini, huile d'olive bio et herbes fraîches	16
Ceviche de daurade au citron vert et gingembre	16

LES PLATS

Linguines aux courgettes et ricotta crémeuse	21
Risotto al verde, petits pois, haricots verts et artichauts	23
Cabillaud laqué, quinoa croquant et émulsion gingembre	24
Filet de daurade royale, petits légumes à la provençale, émulsion origan	25
Gambas sautées en aigre-doux, riz basmati aux cébettes	26
Poulet pattes noires rôti, pommes purée maison	22
Tartare de bœuf façon chimichurri, mayonnaise au wasabi, salade et frites	24
Onglet de bœuf, pommes grenaille au romarin, jus de bœuf	28
Côtes d'agneau, poêlée d'artichauts et haricots verts, jus court	30

LES DESSERTS

Comté AOC affiné, chutney d'ananas et tamarin	12
Mille feuille aux fraises et crème légère	14
Tarte fine aux pommes vertes, caramel au gingembre	13
Framboises, tout simplement !	12
Moelleux au chocolat noir, sorbet griotte (15 minutes de cuisson)	14
Soupe de fraises au basilic, sorbet citron vert	13
Brioche tiède façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier	12
Tulipe de glaces et sorbets, coulis de fruits rouges	12
Café gourmand Villa Spicy	10

MENU CARTE

2 plats au choix : 30 € | 3 plats au choix : 40 €

*Nos plats peuvent contenir des traces de gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame. N'hésitez pas à demander à votre serveur.
Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés*

JULY-AUGUST 2015 MENU

STARTERS

Beefsteak tomato gazpacho, ginger and lemongrass	12
Green bean salad with almond, parmesan and mint	12
Marinated vegetables and mozzarella like an Opera, balsamic cream	14
Watermelon and melon balls with bayonne ham	14
Eggplant caviar, ricotta cream and tapenade	14
Ceasar salad, chicken and parmesan cheese	15
Tomatoes and bocconcini, organic olive oil and fresh herbs	16
Sea bream ceviche with lime and ginger	16

MAIN COURSES

Linguine with zucchini and creamy ricotta	21
Risotto al verde, asparagus, green beans and artichokes	23
Miso glazed cod, crunchy quinoa and ginger emulsion	24
Fillet of sea bream, sauteed provençal vegetables, oregano emulsion	25
Sauteed large prawns, sweet and sour, basmati rice with spring onions	26
Roasted farmer chicken, homemade mashed potatoes	22
Beef tartare with chimichurri sauce, wasabi mayonnaise, french fries	24
Beef back steak, baby potato and rosemary, beef juice	28
Lamb chops, artichoke and green beans, jus	30

DESSERTS

Comté cheese AOC, pineapple and tamarind chutney	12
Strawberry mille feuille with light cream	14
Green apple tart, ginger caramel	13
Raspberries, simply !	12
Dark chocolate cake, cherry sorbet (15 minutes of cooking)	14
Strawberry and basil soup, lime sorbet	13
Warm brioche with vanilla ice cream and caramel sauce	12
Tulip cookie with ice cream and sorbet	12
Villa Spicy coffee gourmand	10

MENU CARTE

2 course meal : 30 € | 3 course meal : 40 €

*Our dishes may contain traces of gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame. Do not hesitate to ask your waiter.
Net price including all taxes and service - Cheques are not accepted*