

Starters

Cucumber gaspacho with mint and fresh goat dumpling	9
Ceasar salad and Parmesan Reggiano cheeses	13
A medley of tomato and feta , spring onion and pine nuts bread	9
Mille-feuilles of melon and ham chiffonade	16
Home made " Foie gras " fruit chutney with Coteau du Layon	18
Emulsion spicy avocado and tartare of salmon	15
Mediterranean marinated vegetables , anchovy fillets and Parmesan lace	11
Tartare of bluefin tuna marinated in lime "style Mojito"	17
Crispy fresh herbs and mesclun vinaigrette with truffle oil	9

Fish and Pasta

back of the saithe in saté, muslin carrots with thyme	19
Filet of Scottish salmon red label , mesclun and cornet of baby spinach	24
Half-cooked tuna , virgin sauce and sugar snap peas	29
Fillet of daurade royale to anise, fennel braised minced	25
Tagliatelle with vegetables, olive oil and basil " vegetarian plat "	16

Meat and Tartare

Roasted "Black legs" chicken , mashed potatoes with olive oil	18
Minced poultry Parmentier gratinated with Parmesan Reggiano cheese	20
Breast of duck with red berries, apple fondant honey	24
Duet of tartare steak, mix of salad and new potatoes	20
Basil beef tartare or traditional beef tartare	19/18
lamb shank confit and Provencal ratatouille	24
Ribeye steak , flower of salt and "séchuan" pepper, new potatoes	26
Veal piccata with lemon and candied ginger, rice madras	25

Cheese and Desserts

Saint Marcellin , affiné "cow's milk, soft cheese"	9
Crème brûlée with berries	9
Hearts of pineapple cristallized by thyme, honey ice cream	10
Tasting tiramisu "pineapple, strawberry and melon"	12
Dark chocolate fondant , cherry sorbet "15 minutes"	11
Brioche with caramel sauce and vanilla ice cream	9
Flavors of strawberries "Mille-feuilles, tiramisu and sorbet"	12
Tulip-shaped biscuits of ice creams and sorbets	9
Pannacotta , iced heart to summer fruits	10
Strawberries mille-feuilles Spicy style	11
Villa spicy coffee	8

Chef des Cuisines Pascal Jounault

Price including all taxes and service 15% - **Check not accepted** -winter 2009

Entrées

Gaspacho de concombres à la menthe, quenelle de chèvre frais	9
La véritable Cesar aux copeaux de Parmesan Reggiano	13
Verrine de tomates et feta , ciboule et pignons de pain	9
Mille-feuilles de melon et chiffonade de jambon cru	16
Foie gras de canard "Maison", chutney du verger au Coteau du Layon	18
Emulsion d'avocat pimenté et tartare de saumon	15
Petits légumes Nicois marinés , filets d'anchois et dentelle de Parmesan	11
Tartare de thon rouge mariné au citron vert "façon Mojito"	17
Croustillant d'herbes fraîches et mesclun, vinaigrette à l'huile de truffes	9

Poissons et Pâtes

Pavé de lieu au saté, mousseline de carottes au thym	19
Cœur de saumon d'Ecosse Label rouge , mesclun et cornet de pousses d'épinard	24
Mi-cuit de thon rouge , sauce vierge, éventail de pois gourmand	29
Filet de daurade Royale à la badiane, émincé de fenouil braisé	25
Tagliatelles aux légumes, huile d'olives au basilic " Plat végétarien "	16

Viandes et Tartares

Poulet "pattes noires" rôti à la broche, purée à l'huile d'olive	18
Parmentier de volaille , gratiné au Parmesan Reggiano	20
Magret de canard aux baies rouges, fondant de pommes au miel	24
Duo de tartares , mesclun et pommes nouvelles	20
Tartare de bœuf au basilic et Parmesan Reggiano ou classique	19/18
Souris d'agneau confite et véritable ratatouille provençale	24
Entrecôte à la fleur de sel et poivre séchuan, pommes nouvelles	26
Piccatas de veau au citron et gingembre confit, riz madras	25

Fromage et Desserts

Saint Marcellin , affiné	9
Crème brûlée aux fruits rouges	9
Cœur d'ananas confit au thym, glace au miel	10
Dégustation de tiramisu "ananas, fraise et melon"	12
Fondant au chocolat noir, sorbet griotte "15 minutes de cuisson"	11
Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier	9
Parfums de fraises "Mille-feuilles, tiramisu et sorbet"	12
Tulipe de glaces et sorbets , coulis de fruits	9
Pannacotta , cœur glacé aux fruits d'été	10
Mille-feuilles de fraises "façon" Spicy	11
Café de la Villa Spicy	8

Chef des Cuisines Pascal Jounault

Prix TTC 15% service compris - **Les chèques ne sont pas acceptés** - été 2009

VILLA SPICY



Villa aux accents du Midi et aux tonalités ocres et pastels, le restaurant a été entièrement revisité à la manière d'une charmante et vaste résidence méditerranéenne. En un instant, l'esprit s'évade quelque part dans le Sud. Un Sud qui peut être aussi bien la Côte d'Azur, l'Italie, les Antilles ou encore l'hémisphère sud. Une pure bouffée d'oxygène, un rayon de soleil en plein coeur de Paris...

Cet aménagement instaure une atmosphère paisible, intime et ensoleillée, des fauteuils en rotin profonds et confortables, des appliques de bronze, une décoration murale aux couleurs chaudes et acidulées, une magnifique terrasse... Au contraste des matériaux et des mobiliers se mélangent les ocres, les havanes et les bleus soulignés du blanc de chaux des pilastres. Les tissus sont signés Pierre Frey, Manuel de Lorca et Rubelli.

Une vaste véranda couverte entoure la partie centrale du restaurant pour dîner à la lueur des bougies.

Bien plus qu'un simple restaurant où il fait bon vivre, la Villa Spicy propose une carte originale et audacieuse. Conçue par Pascal Jounault, elle s'inspire des saveurs rayonnantes de ces pays du soleil.

En véritable chef d'orchestre, Pascal Jounault agrémente sa cuisine de savants mariages aromatiques où se mêlent épices douces et condiments. Pour que le plaisir soit entier, le Chef propose un éventail des meilleurs produits de nos régions, sélectionnés avec soin. Ses spécialités méditerranéennes sont une véritable invitation au voyage des sens.

La Villa Spicy - 8 avenue Franklin Roosevelt - 75008 Paris

Tél : 01 56 59 62 59 - Fax : 01 56 59 62 50 - spicy@spicyrestaurant.com

www.spicyrestaurant.com

