

## Entrées

<b>Velouté de petits pois</b> au caillé de chèvre	9
La véritable <b>Ceasar</b> aux copeaux de Parmesan Reggiano	13
Verrine de <b>lentilles aux gésiers</b> confits	9
<b>Saumon mariné</b> façon hareng et salade de choux rouge croquant	<del>15</del> 13
<b>Foie gras</b> de canard "Maison" à la gelée de coing	18
Fricassée de <b>champignons et œuf poché</b> à la crème de cerfeuil	<del>16</del> 15
Cœur de <b>Saint-Jacques roties</b> sur lit de roquette à l'huile de truffes	19
<b>Moules gratinées</b> à la brousse de brebis, beurre au basilic	14
Croustillant <b>d'herbes fraîches</b> et mesclun à l'huile de pépins de raisin	<del>9</del> 8

## Poissons et Pâtes

Pavé de <b>lieu à la citronnelle</b> , purée de céleri et jus au thym	<del>19</del> 17
Dos de <b>saumon d'Ecosse Label rouge</b> , tatin de tomates et courgettes au basilic	24
<b>Noix de Saint-Jacques au naturel</b> , risotto crémeux à la Parmesan	31
Filet de <b>daurade Royale</b> en chemise des îles, bouquet de brocolis à la vapeur	24
<b>Tagliatelles</b> , sauce crémeuse et légumes de saison " <b>Plat végétarien</b> "	16

## Viandes et Tartares

<b>Poulet</b> "pattes noires" rôti à la broche, purée à l'huile d'olive	18
<b>Parmentier de volaille</b> , gratiné au Parmesan Reggiano	<del>20</del> 18
<b>Magret de canard</b> aux baies rouges, fondant de pommes au miel	24
<b>Duo de tartares</b> , mesclun et pommes nouvelles	20
Tartare de bœuf <b>au basilic</b> et Parmesan Reggiano ou <b>classique</b>	19/18
<b>Souris d'agneau confite</b> au romarin, polenta aux olives noires	<del>25</del> 24
<b>Entrecôte</b> à la fleur de sel et poivre séchuan, pommes nouvelles	26
<b>Médailon de veau aux cèpes et bolets</b> , tagliatelles au beurre	28

## Fromage et Desserts

<b>Saint Marcellin</b> , affiné	8
<b>Crème brûlée</b> au thé vert	<del>9</del> 8
<b>Cœur d'ananas</b> confit au thym, glace au miel	10
<b>Délice glacé amaretto</b> et mendiant aux fruits secs	12
<b>Fondant</b> au chocolat noir, sorbet griotte "15 minutes de cuisson"	11
<b>Brioche</b> façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier	9
<b>Dégustation de tiramisu</b> "mangue, ananas et amande"	12
Tulipe de <b>glaces et sorbets</b> , coulis de fruits	9
<b>Riz au lait</b> à la vanille Bourbon et son financier aux fruits confits	<del>10</del> 9
<b>Mille-feuilles</b> mangue, passion	11
<b>Café de la Villa Spicy</b>	<del>8</del> 7

*Chef des Cuisines Pascal Jounault*

Prix nets, TVA 5,5% et service 15% compris - **Les chèques ne sont pas acceptés** - hiver

# Starters

<b>Cream of green peas</b> and fresh goat dumpling	9
<b>Cesar salad</b> and Parmesan Reggiano cheeses	13
A medley of <b>lentils and candied "gésiers"</b> ( <i>gizzard</i> )	9
<b>Marinated salmon</b> herring style and red cabbage salad	<del>15</del> <b>13</b>
Home made " <b>Foie gras</b> " with quince jelly	18
<b>Mushrooms and poached egg</b> with chervil cream	<del>16</del> <b>15</b>
<b>Heart of scallops</b> on aragula with truffle oil	19
<b>Gratinated mussels</b> with sheep cheese, basil butter	14
<b>Crispy fresh herbs</b> and mesclun vinaigrette grapeseed oil	<del>9</del> <b>8</b>

# Fish and Pasta

<b>Pollock steak</b> with lemon balm, celery puree and thyme juice	<del>19</del> <b>17</b>
Filet of <b>Scottish salmon red label</b> , tomato and zucchini tartlet	24
<b>Scallops</b> , creamy risotto with Parmesan reggiano	31
Fillet of <b>daurade royale</b> island style, steamed broccoli	24
<b>Tagliatelle</b> , creamy sauce and seasonal vegetables " <i>vegetarian plat</i> "	16

# Meat and Tartare

Roasted "Black legs" <b>chicken</b> , mashed potatoes with olive oil	18
Minced poultry <b>Parmentier</b> gratinated with Parmesan Reggiano cheese	<del>20</del> <b>18</b>
<b>Breast of duck</b> with red berries, apple fondant honey	24
<b>Duet of tartare</b> steak, mix of salad and new potatoes	20
<b>Basil</b> beef tartare or <b>traditional</b> beef tartare	19/18
<b>lamb shank confit with rosemary</b> , <b>polenta with black olive</b>	<del>25</del> <b>24</b>
<b>Ribeye steak</b> , flower of salt and "séchuan" pepper, new potatoes	26
<b>Veal piccata</b> and porcini mushrooms, tagliatelle with better	28

# Cheese and Desserts

<b>Saint Marcellin</b> , affiné "cow's milk, soft cheese"	8
<b>Crème brûlée</b> with green tea	<del>9</del> <b>8</b>
<b>Hearts of pineapple</b> cristallized by thyme, honey ice cream	10
<b>Iced amaretto</b> and small candied fruit cake	12
<b>Dark chocolate fondant</b> , cherry sorbet "15 minutes"	11
<b>Brioche with caramel</b> sauce and vanilla ice cream	9
<b>Trio of tiramisu</b> "mango, pineapple and almonds"	12
Tulip-shaped <b>biscuits of ice creams</b> and sorbets	9
<b>Rice pudding</b> with Bourbon island vanilla and candied fruit	<del>10</del> <b>9</b>
<b>Passion and mango</b> mille-feuilles	11
Villa <b>spicy coffee</b>	<del>8</del> <b>7</b>

*Chef des Cuisines Pascal Jounault*

Price including all taxes VAT 5,5% and service 15% - **Check not accepted** -winter

# Carte des Vins

Verre	Btle	Btle		Mill
15 cl	37,5 cl	75 cl		
<i>Rosés *</i>				
		19	Côteau D'aix, Frères Tobias, Domaine de la cadenièrre (France)	2008
5	14	24	<b>Côtes de provence, Minuty, Cuvée du Bailly (France)</b>	2008
	16	29	Côtes de Provence, L'Alcastre la coutartade Porquerolles (France)	2008
<i>Blancs *</i>				
5		24	Mâcon Village, Les Escudettes (France)	2008
6		29	Coteau du Layon, Château de Chanteloup (France)	2008
	18	34	Sancerre vigne blanche, Henri Bourgeois (France)	2008
8	23	43	<b>Chablis, Domaine Louis Moreau (France)</b>	2008
		36	Pouilly Fumé "En Travertin" (France)	2007
		19	Orvieto DOC Classico, Sant'Orsola (Italie)	2007
6		22	<b>Concha y Toro Frontera (Chili)</b>	2007
		22	Andes, Chardonnay (Chili)	2008
		26	Banrock Station (Australie)	2006
<i>Rouges *</i>				
4		19	Cabernet "Petit Bourgeois" (France)	2007
	14	26	Chinon, Domaine de la Perriere (France)	2008
7	15	28	<b>Brouilly, La Chapelle de Venenge (France)</b>	2008
		36	Crozes-Hermitages, Domaine Ferraton la Matinière (France)	2006
7		35	<b>Hautes-Côtes de nuits, Domaine Perrier (France)</b>	2007
		74	Côte Rôtie, Brune et Blonde Guigal (France)	2004
5	12	22	<b>Bordeaux, Château Comte Ségur (France)</b>	2008
		29	Médoc, Château Carcanieux, Cru bourgeois (France)	2004
		48	Haut-Médoc, Moulin de la Lagune (France)	2004
		71	Moulis en Médoc, Château Chasse Spleen (France)	2004
	23	42	Saint-Emilion Grand Cru, Château Grangey (France)	2004
		55	Margaux, Baron Brane (France)	2006
		96	Saint-Estèphe, Château de Pez (France)	2004
9		44	<b>Pauillac, Baron Nathaniel P.de Rothschild (France)</b>	2005
		17	Merlot Del Veneto Sant'Orsola (Italie)	2008
		19	Abruzzo Montepulciano, Terre Dei Solari (Italie)	2007
7		27	<b>Coronas Torres, Cataluna (Espagne)</b>	2006
		25	Eagle Creek Zinfandel (Californie)	2006
		31	Two Ocean (Afrique du Sud)	2007
		26	Carson's Cliff Cabernet Shiraz (Australie)	2006
7		27	<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo (Chili)</b>	2008
		29	Nottage Hill, Cabernet Shiraz (Australie)	2006
6		24	<b>Magallanes Malbec-Syrah Mendoza (Argentine)</b>	2007

\* Suivant disponibilité / millésime susceptible de changer

## Carafes

15 cl	25 cl	46 cl	
4	8	11	Rouge (Bordeaux), Blanc (Toussaine), Rosé (côte de provence) (France)

## Champagnes

10 cl	75 cl	
12	61	Champagne Heidsieck Monopole Brut
13	67	<b>Champagne Rosé Heidsieck Monopole</b>
	77	Pommery Brut Royal
	280	<b>Champagne Dom Pérignon 1999</b>

Vins disponibles selon nos approvisionnements

Ne nous en veuillez pas si un vin venait à manquer ou si un millésime venait à changer

Prix nets, taxes et service 15 % compris - Les chèques ne sont pas acceptés

TVA sur les vins et boissons alcoolisées : 19,6 %