

Chers Clients, dans un souci de mieux vous servir, Le Villance fermera pour cause de rénovation entre le 4 et le 30 Septembre.

Nous comptons sur vous pour venir découvrir le « Nouveau » Villance à partir du 1er Octobre. A très bientôt.

<u>Entrées</u>	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan, Basilic	17,00	19,50
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	19,90	24,90
Fondus aux Fromages	15,90	22,90
Les Croquettes aux crevettes grises artisanales	18,90	23,90
Le duo de croquette et fondu	17,90	
Poêlée de scampis à l'ail	19,00	23,00
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière	17,50	22,50
Huîtres Fines de Claire 6	18,50	
9	25,50	
12	33,90	
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	17,90	

Brasserie

Vol au vent de poule fermière	23,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau	36,00
Boulettes sauce tomate	17,90
Ris de Veau rôti béarnaise	36,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	23,90
Demi poulet rôti, salade, frites	19,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	23,00

Poissons

Sole Meunière (450 gr)	39,00
Saumon béarnaise	24,00
Dos de Cabillaud Mousseline	35,00
Homard (650 gr) Belle-Vue Rôti beurre blanc	69,00
Aile de Raie Meunière	26,00

Viandes

Américain préparé ou nature	23,00
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	32,00
Pavé de Bœuf irlandais 250 gr	24,00
Entrecôte irlandaise 300 gr	29,00
Filet pur de Rubia Gallega (maturé 6 semaines) 250 gr	36,00
Nos sauces : Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux)	3,90

Menu à 49,00 €

Les 6 Huîtres Fines de Claires Ou Tomate aux Crevettes Ou Carpaccio de Veau aux Agrumes ****
Magret de Canard au Miel et Vinaigre Balsamique Ou Cabillaud—Moules et Crevettes Grises Ou Demi Homard Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+15€) Homard Entier Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+25€) ****
Assiette Trio de Desserts Ou Assiette de Fromages

Suggestions

<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Jambon Serrano, Melon	18,00
Tagliata de Bœuf Teriyaki	17,50
Pigeonneau Rôti au Naturel	36,00
Tomate aux Crevettes	19,00
Salade Niçoise	29,00

Moules (avec ou sans crème)

Marinières	27,50
Vin Blanc	28,50
Ail	28,50
Curry	28,50

Salades

Salade aux Crevettes Grises	22,00	28,00
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	13,00	19,00

Pâtes

Penne, tomates, basilic, huile d'olive	15,00
Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes Tomates séchées	23,00

Nos plats enfants

Boulettes sauce tomate	9,00
Penne tomate et basilic	9,00
Steak, frites	14,00

Nos vins au verre

Blanc	
Loire—Fiefs Vendéens «Les Clous» Thierry Michon	8,50
Loire—Pouilly Fumé Tronsec J. Mellot	8,90
Bourgogne Chardonnay Nuiton—Beauvoy	8,90

Rosé	
Provence-M de Minuty	7,50

Rouge	
Loire—Cheverny Ph. Tessier	7,90
Loire—Sancerre « Le Rabault » J. Mellot	9,90
Bordeaux—Château Clauzet 2017 St-Estèphe	9,90
Rhône—Croze Hermitage Domaine du Colombier	9,90

Le Villance

Formules Lunch

Lunch complet 29,00 €
Entrée + Plat 24,00 €
Plat + Dessert 24,00 €
Plat 19,00 €

Salade Estivale Ou Les 4 Huîtres Fines de Claires Ou Carpaccio de Bœuf ****
Américain Martino Ou Duo de Poissons Ou Pavé Irlandais Choron ****
Duo de Desserts

Avis important : Veuillez signaler toute forme d'allergies