

## Nos Planches à partager

Planche du Fromager	16,00
Planche du Charcutier	15,00
Planche Mixte	18,00
Planche du « Villance »	19,50
Portion d'Olives de Kalamata 100 gr	4,50
Portion Amandes Grillées	4,50

## Entrées

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan	17,50	20,00
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	19,90	24,90
Fondus aux Fromages	15,90	22,90
<b>Les Croquettes aux crevettes grises maison</b>	<b>19,50</b>	<b>25,50</b>
Le duo de croquette et fondu	18,50	
Poêlée de scampis à l'ail	19,00	25,00
Cuisses de Grenouille Beurre à l'Ail	18,50	26,50
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

<b>Vol au vent de poule fermière</b>	<b>23,00</b>
<b>Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau</b>	<b>36,00</b>
Boulettes sauce tomate	19,00
Ris de Veau rôti béarnaise	36,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	25,00
Demi poulet rôti Fermier, salade, frites	19,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	25,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	27,00

## Poissons

Aile de Raie aux Câpres	26,00
Sole Meunière (500 gr)	39,00
Saumon béarnaise	26,00
Dos de Cabillaud Mousseline	32,00
Homard (650 gr) Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc	69,00

## Viandes

<b>Américain préparé ou nature</b>	<b>23,00</b>
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	32,00
Pavé de Bœuf irlandais 250 gr	24,00
<b>Entrecôte irlandaise 300 gr</b>	<b>29,00</b>
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 45,00 €

Les 6 Huîtres Fines de Claires Ou Mi-cuit de Thon déglacé au Soja, Salade Mesclun Ou Asperges au Saumon Fumé ****
Filet d'Agneau à l'Estragon Ou Baby Lotte Rôtie Dijonnaise Ou Homard en Belle Vue (Suppl 1/2 15€ - Entier 25 €) ****
Assiette Trio de Desserts Ou Assiette de Fromages

## Suggestions

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Tagliata de Bœuf Teriyaki	17,50	22,50
Pigeonneau Rôti au Naturel		36,00
Mi-Cuit de Thon déglacé au Soja Salade Mesclun	22,00	29,00
Tomates aux Crevettes Grises	23,00	32,00
Asperges Mousseline	18,00	25,50
Flamande	18,00	25,50
Saumon Fumé	19,50	28,50
Filet d'Agneau à l'Estragon		26,00

## Salades

Salade aux Crevettes Grises	23,00	32,00
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 » Biodynamie	9,90
Loire—Sancerre « La chatellenie »-J Mellot	9,90
Bourgogne Chardonnay—Nuiton Beauony	9,50

### Rosé

Provence-M de Minuty	7,90
----------------------	------

### Rouge

Loire—Cheverny - Ph Tessier	8,90
Loire—Menetou Salon « Pommerais » Domaine Minchin	9,90
Rhône—Crozes Hermitage—Ville Rouge « Terre d'Eclat »	9,90
Bordeaux—Château Grand Pey Lescours 2016 Saint Emillion Grand Cru	11,00

# *Le Villance*

## Formules Lunch

<b>Lunch complet 29,00 €</b>
<b>Entrée + Plat 24,00 €</b>
<b>Plat + Dessert 24,00 €</b>
<b>Plat 19,00 €</b>

Scampi Curry Ou Les 4 Huîtres Fines de Claires Ou Carpaccio de Bœuf Holstein ****
--

Cuisse de Canard Confit Rôtie—Lentilles Dupuy Ou Duo de Poisson Beurre Blanc Estragon Ou Pavé Irlandais Béarnaise **** Duo de Desserts
--

**Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?**  
Notre responsable vous renseignera volontiers  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.