

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
Les Croquettes aux crevettes grises maison	19,50	25,50
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

Vol au vent de poule fermière	23,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau	36,00
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

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 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 Beauvay	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 Emilion Grand Cru	11,00

Le Villance

Formules Lunch

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

Croquette d'Asperges et Serrano Ou Les 4 Huîtres Fines de Claires Ou Crottin de Chavignol ****
Magret de Canard au Poivre Concassé Ou Filet de Sébaste Beurre Blanc Tomaté Ou Pavé Irlandais Archiduc ****
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.