

### Les Planches à se partager :

Planche du Fromager	17,50
Planche du Charcutier	16,50
Planche Mixte	19,50
Planche du « Villance »	27,50

### Les Portions à se partager :

Portion de Rosette de Lyon	6,50
Portion de Fromage	6,50
Portion Mixte ( Fromage + Rosette de Lyon)	9,00

### 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
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
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	29,00
Sole Meunière	39,50
Saumon béarnaise	26,00
Dos de Cabillaud Mousseline	32,00
Homard Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc	(Prix/100 gr/12,00)
Aile de Raie Meunière	27,00

### Viandes

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	21,00
Pigeonneau Rôti au Naturel	36,00
<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	24,50
<b>Entrecôte irlandaise 300 gr</b>	<b>29,00</b>
Filet pur 250 gr	36,00

Nos sauces : Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux)	4,00
---	------



# Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

### Formules Lunch

**Lunch complet 29,00 €**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24,00 €**  
**Plat 19,50 €**

Ravioles de scampis au lait de coco et curry doux
Ou
Les 4 Huîtres Fines de Claires
Ou
Croquette de parmesan, salade et copeaux de parmesan
****
Suprême de volaille au maïs, sauce à la bière moutardée, jeunes carottes glacées au thym
Ou
Duo de solettes meunière
Ou
Pavé Irlandais au poivre vert
****
Duo de Desserts

### Suggestions

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Tagliata de Bœuf Teriyaki	18,50	23,50
Tomates aux Crevettes Grises	23,00	32,00
Vitello Tonato	17,50	
Tomate Mozzarella	16,00	22,00

### Salades

Salade aux Crevettes Grises	23,00	32,00
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	13,50	19,00
Salade César du Chef		23,00

### 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 Beaunoy	9,50

#### **Rosé**

Provence - M de Minuty	7,90
Léos (by Patrick Bruel)	9,90

#### **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

**Désirez-vous des renseignements sur le 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.