

Nos Planches à se partager :

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

Nos Portions à se partager :

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

Nos 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
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière	17,50	22,50
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	17,90	
Saumon Gravelax maison	18,00	26,00

« La 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
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	25,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	27,00

Nos 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

Le SCOOP du VILLANCE, du Chef Pierre GODART

Cheese Burger Adulte	23,00
Bacon Cheese Burger Adulte	25,00
CheeseBurger Enfant	12,00

Nos 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
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	25,50
Entrecôte irlandaise 300 gr	29,50
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 Business

(du Lundi au Vendredi UNIQUEMENT)

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

Ravioles Ricotta Epinars, Crème de Tomates Ou Cassolette de moules Ou Chavignol Rôti au Miel d'Acacia ****
Filet de Bar Victoria Meunière, Frites, Salade Ou Filet Pur de Porc sauce Moutarde, Légumes et Croquettes Ou Pavé Irlandais archiduc ****
Duo de Desserts Ou Mousse au Chocolat de ZAZA

Nos 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

Nos Salades

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

Nos 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
+	
« NEW » : Cheese Burger du Chef Pierre Godart	12,00

Nos Moules

Moules Marinières	27,00
Moules au vin blanc, à l'ail ou au curry doux	28,00

Les différentes possibilités

Avec ou sans crème

Avec ou sans ail

Nos vins au verre (15 cl) & nos déclinaisons en 25cl, 50cl et en bouteille

<u>Blanc</u>	Verre (15cl)	25cl	50cl	Btle
Tariquet blanc Classic	6,40	10,80	21,50	32,00
Tariquet sauvignon	7,00	11,80	23,50	35,00
Côtes du Rhône - GUIGAL	7,20	12,00	24,00	36,00
Tariquet chardonnay	7,80	13,00	26,00	39,00
Bourgogne Chardonnay - Nuliton Beauvion	9,50	15,90	31,70	48,00
Loire - Fiefs Vendéens - Biodynamie	9,80	16,40	32,70	49,00
Loire - Pouilly Fumé Dom Figeat 2023	9,80	16,40	32,70	49,00
Bourgogne - Chablis vieilles vignes—Seguinot Bordet 2022	11,80	19,70	39,40	59,00
<u>Rosé</u>				
Marigny rosé - cabernet sauvignon 2022	5,20	8,70	17,50	26,00
Provence - M de Minuty	7,90	13,20	26,40	39,00
LEOS IGP Bio 2022 (by Patrick Bruel)	11,80	19,90	39,50	59,00
<u>Rouge (servi à température de cave ou légèrement frais)</u>				
Côtes du Rhône - GUIGAL - 2019	7,70	12,90	25,70	39,00
Loire - Saumur Champigny A.O.P. - 2022 - Le Clos « Vieilles Vignes »	7,80	13,20	26,30	40,00
Italie - Montepulciano d'Abruzzo "Casanova" - 2021 - D.O.C. BE-BIO-01	8,40	14,00	28,00	42,00
Loire - Cheverny - 2022 - Ph Tessier	8,90	14,90	29,70	45,00
Beaujolais A.O.P. - Saint Amour - 2022 - Clos du Chapitre - Domaine Hamet-Spay	9,40	15,70	31,40	47,00
Loire - Menetou Saon « Pommerais » - Domaine Minchin	9,90	---	---	---
Italie - Valpolicella Classico - D.O.C. - 2021-2022	10,20	17,00	34,00	51,00
Bordeaux - Château Grand Pey Lescours 2016 - Saint Emilion Grand Cru	11,00	18,40	36,70	55,00
<u>Vins 0°C</u>				
Blanc : Torres Natureo blanc muscat 2019 - 0°C	7,00	11,70	23,50	35,00
Rosé : Torres Natureo rosé sauvignon 2020 - 0°C	8,60	14,40	28,70	43,00

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.