



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Nos formules Lunch Business

(du Lundi au Vendredi midi **UNIQUEMENT** – 12h00-14h30 – Hors jours fériés)

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

Millefeuille d'aubergines façon « parmigiana »

Ou

3 Huîtres Fines de Claire

Ou

Salade Caprese, huile d'olive & basilic

Sébaste au vin blanc, tomates, oignons & purée maison

Ou

Haut de cuisse de poulet à l'estragon, croquettes de pommes de terre

Ou

Pavé de bœuf, sauce au choix

Duo surprise du Chef

Ou

Assiette de fromages

Liste des allergènes

- Céréales contenant du gluten (avec le nom générique) et produits à base de céréales contenant du gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait (y compris le lactose) et produits à base de lait
- Noix (avec le nom générique), c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Grains de sésame et produits à base de grains de sésame
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Lupins et produits à base de lupins
- Dioxyde de sulfure et sulfites en concentrations supérieures à 70 mg/kg ou 10 mg/l

Toutefois dans tous nos plats, il y a une possibilité de retrouver des traces de ces allergènes.

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser à notre personnel de salle qui se fera un plaisir de vous répondre.