



Le Villance

— Brasserie – Restaurant —

Nos formules Lunch Business

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

Lunch complet	32,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	27,50 €
Plat	22,50 €

Toasts aux champignons (2 pièces)

Ou

3 Huîtres Fines de Claire

Ou

Œuf poché, mousseline de céleri et crevettes grises

Duo de poissons, beurre blanc, herbes fraîches, petits légumes de saison et pommes de terres nature

Ou

Brochette d'Agneau, haricots verts et croquettes de pommes de terre

Ou

Pavé de bœuf (200 Gr), Frites, salade et sauce au choix

Duo de desserts surprise du Chef

Ou

Assiette de 3 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 soufre 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.