



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Nos Entrées :

Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	(1 pièce)	15,50
Fondus au Fromage	(1 pièce) 8,00 (2 pièces)	16,00
Melon & Jambon de Parme		17,00
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan		17,50
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière		18,50
Duo de croquette et fondu		18,50
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	(2 pièces) <u>20 mins</u>	18,50
Tagliata de Bœuf Teriyaki		18,50
Poêlée de scampis à l'ail	(6 pièces)	19,00
Saint Jacques rôties à l'huile d'olive & beurre, à la poêle, garnies d'une purée de pdt maison à l'huile d'olive	(3 pièces)	19,50
Assiette de Saumon fumé, toasts, citron et sa garniture		20,00
Carpaccio de Saint Jacques accompagné de dés de Foie Gras, émulsion à l'huile d'olive vierge et citron frais	(3 pièces)	24,50
Croquettes aux crevettes grises maison	(1 pièce) 11,00 (2 pièces)	22,00
Salade aux Crevettes Grises		23,00
Tranche de Foie Gras de Canard « privilège », toasts & confiture de figes		28,50

Nos Huîtres

Huîtres Fines de Claire	6 (18,50)	9 (28,00)	12 (37,00)
-------------------------	-----------	-----------	------------

Notre Caviar « 100 % IRANIEN »

Caviar Schenka exclusive selection	(30 Gr)	82,50
	(100 Gr)	274,00

Nos Portions et Nos Planches à se partager :

Portion de Rosette de Lyon	8,50
Portion de Fromage	9,50
Portion Mixte (Fromage + Rosette de Lyon)	12,50
Planche du Fromager	17,50
Planche du Charcutier	16,50
Planche Mixte	19,50
Planche du « Villance »	27,50

LE VILLANCE

SRL LE VILLANCE – n° BE 0849 672 587
Boulevard du Souverain, 274 – 1160 Auderghem



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Nos PLATS :

Nos plats enfants

Penne tomate et basilic	10,50
Boulettes sauce tomate	11,00
Cheese Burger	14,50
Steak, frites	14,50

Nos Salades & Nos Carpaccios

Carpaccio de tomates, Mozzarella, basilic & réduction de vinaigre balsamique	19,50
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel) (2 pièces)	20,50
Salade frisée aux lardons	21,00
Salade César au poulet	22,00
aux scampis	24,00
Melon & Jambon de Parme	24,00
Salade de Gambas (2p) et Scampis grillés (2p), vinaigrette moutardée, beurre blanc à l'ail et citron vert	25,50
Vitello Tonato (avec ou sans câpres)	24,00
Carpaccio de Saint Jacques accompagné de dés de Foie Gras, émulsion à l'huile d'olive vierge et citron frais (5 pièces)	31,00
Tomate aux crevettes grises	32,00
Salade aux Crevettes Grises	32,00

Nos Pâtes

Penne, tomates, basilic, huile d'olive	17,00
Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes, Tomates séchées	24,50

Nos « INCONTOURNABLES » :

Fondus au Fromage	(3 pièces)	24,00
Croquettes aux crevettes grises « maison »	(3 pièces)	33,00



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Notre côté « Poissons & Crustacés » :

Assiette de Saumon fumé et sa garniture	25,00
Poêlée de scampis à l'ail	25,00
Saumon béarnaise	29,00
Saint Jacques rôties à l'huile d'olive & beurre, à la poêle, garnies d'une purée de pdt maison à l'huile d'olive (5 pièces)	29,50
Dos de Cabillaud Mousseline	35,00
Aile de Raie poêlée Meunière (avec ou sans câpres)	29,00
Steak de Thon Rouge grillé mi-cuit (200 gr), sauce vierge & salade d'algue (wakamé)	36,50
Sole Meunière	43,00
Homard Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc - portionné à +/- 650 Gr	(Prix/100 gr/16,00)

Notre côté « Viandes »

Boulettes sauce tomate	19,50
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan	23,00
Demi poulet rôti Fermier, salade, frites	24,50
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière	24,50
Américain préparé ou nature	25,00
Tagliata de Bœuf Teriyaki	25,50
Vol au vent de poule fermière, sauce mousseline	27,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	27,00
Pavé de Bœuf irlandais	250 gr 27,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	27,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	27,50
Entrecôte irlandaise	300 gr 33,00
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	250 gr 35,00
Filet pur, sauce au choix, frites et salade	250 gr 39,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau	39,50
Ris de Veau rôti béarnaise	39,50

Nos Burgers « maison »

Cheese Burger	25,50
Bacon Cheese Burger	27,50

Nos différentes sauces :

Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux

Sauce en plus : 4,00

Nos différentes garnitures :

Salade mixte, Frites, Pommes nature, Purée, Croquettes de Pdt, Assiette de légumes

Garniture en plus : 5,00