



# Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

## Nos Entrées

	Entrée	Plat
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	
Terrine de Gibier, compotée d'oignons et ses toasts	18,00	

## Nos Huîtres

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

## Notre Caviar

Caviar Schenka exclusive selection	(30 Gr)	82.50 €
------------------------------------	---------	---------

## 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 plats enfants

Boulettes sauce tomate	9,00
Penne tomate et basilic	9,00
Cheese Burger du Chef Pierre Godart	12,00
Steak, frites	14,00



# Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

## Nos Salades

	Entrée	Plat
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

## Nos Pâtes

Penne, tomates, basilic, huile d'olive		15,00
Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes, Tomates séchées		23,00

## Nos Saint-Jacques

Saint Jacques rôties, chicons braisés, mousseline de céleri rave (3 pièces)	18,00	
(5 pièces)		25,00

## Notre Choucroute « ROYALE »

5 viandes (*lard fumé, saucisse polonaise, saucisse de Francfort, jambon et poitrine de porc*) + Jambonneau  
Servie avec une purée de pommes de terre maison

35,00

## Nos Gibiers

Suprême de Faisan à la brabançonne et sa garniture d'automne		33,00
Filet de Biche rôti au naturel, sauce poivrade (à part) et sa garniture d'automne		37,00

## Nos Suggestions

Tagliata de Bœuf Teriyaki	18,50	23,50
Tomates aux Crevettes Grises	23,00	32,00
Vitello Tonato	17,50	

## Nos Burgers

Cheese Burger		23,00
Bacon Cheese Burger		25,00



# Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

## Nos Poissons

Aile de Raie poêlée Meunière	27,00
Aile de Raie pochée 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)

## Notre côté « 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 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 ( <i>huile d'olive, parmesan, roquette</i> )	32,00	
Pavé de Bœuf irlandais	250 gr	25,50
Entrecôte irlandaise	300 gr	29,50
Filet pur	250 gr	36,00

## Nos différentes sauces :

Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux	4,00
--	------

## Garniture(s) supplémentaire(s) possible(s) :

Salade mixte, Frites, Pommes natures, Purée, Croquettes de Pdt, Assiette de légumes	5,00
---	------