



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Nos Entrées :

Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)			14,50
Fondus au Fromage	(1 pièce) 8,00	(2 pièces)	16,00
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan			17,50
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière			17,50
Saint Jacques rôties, chicons braisés, mousseline de céleri rave	(3 pièces)		18,00
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			19,00
Assiette de Saumon fumé, toasts, citron et sa garniture			20,00
Croquettes aux crevettes grises maison	(1 pièce) 10,00	(2 pièces)	20,00
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	8,50
Portion Mixte (Fromage + Rosette de Lyon)	10,50
Planche du Fromager	17,50
Planche du Charcutier	16,50
Planche Mixte	19,50
Planche du « Villance »	27,50



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Nos PLATS :

Nos plats enfants

Boulettes sauce tomate	9,50
Penne tomate et basilic	9,50
Cheese Burger	12,50
Steak, frites	14,50

Nos Salades

Salade aux Crevettes Grises	32,00
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	19,50

Nos Pâtes

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

Nos « INCONTOURNABLES » :

Fondus au Fromage	(3 pièces)	24,00
Croquettes aux crevettes grises « maison »	(3 pièces)	30,00

Notre côté « Poissons & Crustacés » :

Assiette de Saumon fumé et sa garniture		25,00
Poêlée de scampis à l'ail		25,00
Saint Jacques rôties, chicons braisés, mousseline de céleri rave	(5 pièces)	26,00
Saumon béarnaise		27,00
Dos de Cabillaud Mousseline		33,00
Aile de Raie poêlée Meunière (+ câpres)		27,00 (+ 2 €)
Sole Meunière		41,00

Homard Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc – portionné à +/- 650 Gr (Prix/100 gr/16,00)



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Prix en € TTC

Notre côté « Viandes »

Boulettes sauce tomate		19,50
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan		21,00
Demi poulet rôti Fermier, salade, frites		22,00
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière		22,50
Américain préparé ou nature		23,00
Tagliata de Bœuf Teriyaki		23,50
Vol au vent de poule fermière		24,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)		25,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux		25,50
Pavé de Bœuf irlandais	250 gr	26,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)		27,00
Entrecôte irlandaise	300 gr	29,50
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (<i>huile d'olive, parmesan, roquette</i>)		32,00
Ris de Veau rôti béarnaise		36,00
Filet pur	250 gr	36,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau		37,00

Nos Burgers « maison »

Cheese Burger	23,50
Bacon Cheese Burger	25,50

Notre Choucroute « ROYALE »

5 viandes (*lard fumé, saucisse polonaise, saucisse de Francfort, jambon et poitrine de porc*)
+ ½ Jambonneau
& servie avec une purée de pommes de terre maison

35,00

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