



LA VILLA

Un art de cuisiner...

# TOUT COMMENCE PAR UN CAFE :

• Café emporté	1,20 €	• Café au lait	2,50 €
• Café	1,80 €	• Petit crème	2,50 €
• Café décaféiné	1,80 €	• Grand crème	2,80 €
• Café allongé	1,80 €	• Café latté	3,90 €
• Café américain	1,90 €	• Café frappé	3,90 €
• Double espresso	3,00 €	• Frappuccino aux choix	4,50 €
• Noisette	1,90 €	• Café amaretto	6,00 €
• Chocolat	2,90 €	• Café affogato	6,50 €
• Chocolat italien	3,50 €	• Pot de lait	1,00 €
• Chocolat viennois	3,50 €	• Lait chaud	1,50 €
• Cappuccino viennois	3,50 €	• Thé bio	2,90 €
• Cappuccino	2,90 €		

"Le chef c'est celui qui peut prendre la dernière goutte de café s'en avoir à en refaire ..."

## NOS FORMULES PETITS DEJEUNERS :

- Café + viennoiserie Bio + orange pressée 4€90
- Boisson chaude + viennoiserie Bio + orange pressée 5€90
- Café + tartines (beurre AOP & confiture bio) 4€90
- Boisson chaude + tartines + orange pressée 6€90
- Café + œufs brouillés bio + orange pressée + fromage 9€90

" Le bonheur commence par un petit déjeuner tranquille..."

# POUR SE RAFRAÎCHIR :

- |  |       |                        |       |
|--|-------|------------------------|-------|
| • Les pressés (Orange, Citron ou Pamplemousse) | 3,90€ | • Evian 50 cl          | 2,90€ |
| • Notre citronnade maison                      | 3,50€ | • San pellegrino 50 cl | 2,90€ |
| • Jus de fruit Pago                            | 3,00€ | • Sirop                | 2,00€ |
| • Eau dynamisante fraîche                      | 2,50€ | • Diabolo              | 2,50€ |
| • Soda 33cl                                    | 3,00€ | • Thé glacé bio        | 3,50€ |

## CARTE DES VINS...

...Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines, nous

Avons choisi pour vous un côte de provence

ESTANDON IGP qui nous rappelle les saveurs de nos terroirs dans nos pichets blanc, rouge ou rosé.

Verre de vin	4 , 50€
Piscine	4 , 50€
quart de pichet	5 , 50€
Demi pichet	8 , 90€

## Le Rouge :

- St Chinian
- Malbec
- Roc de Cazade



6€

6€

6€



22€

19€

22€

## Le Rosé :

- Réserve côte de Provence
- Perle de Roseline
- Esprit de Berne

5€

6€

6€

18€

21€

20€

## Le Blanc :

- Domaine de Palière AB
- Chardonnay
- Hironnelle (moelleux)
- Chablis
- Sancerre

7€

6€

6€

7€

8€

26€

24€

24€

28€

34€

# Pour accompagner ...?? Son verre ...!!



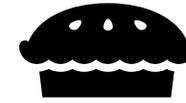
- Assiette de charcuterie de notre ami Pellegrino (marché). 13€
- Assiette tapas fritures 16€
- Assiette du fromager sélectionné IGP 12€
- Assiette ou on prend les 3 et on mélange tout ... 20€

# Pour les plus de 18 ans...

• Desperados 33cl	4,50€	• Wisky Grant's (Sup. 1€ Soda)	5,00€
• Cubanisto 33cl	4,50€	• Wisky Jack Daniel's (Sup. 1€ Soda)	8,00€
• Leffe 33cl	4,50€	• Digestif	5,00€
• Heineken pression	3,50€	• Spritz Aperol	6,00€
• Bock Heineken	3,00€	• Cocktail La Villa	7,00€
• Heineken pinte	6,00€	• Kir	4,50€
• Affligem pression	4,90€	• Kir royal	8,00€
• Affligem pinte	9,00€	• Prosecco IGP.	6,00€
• Panaché	3,90€	• Coupe de champagne Veuve Pelletier	8,00€
• Monaco	3,90€	• Mojito passion ou fraise	8,00€
• Martini	4,90€	• le cocktail du moment	8,00€
(Blanc.Rosato.Dry.Fiero.Rouge)			
• Ricard	3,90€		



## Nos gourmandises :



• La cerise sur le gâteau 6,90€

• Moelleux à la châtaigne et brocciu glacé 6,90€

• Tire-moi en haut « tiramisù » 5,90€

• Le dessert éphémère 6,90€

• Crumble aux fruits de saison. 5,90€

• Le café qui affiche sa gourmandise 6,90€  
Supplément avec thé cappu. choco. +1€00

• Le digeot « gourmand » 8,90€

Bailey's chantilly chococo et ses mignardises

• Fruit de saison 7,50€

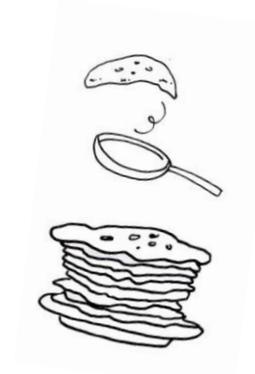


## Les desserts glacés :



- |                           |       |                               |       |
|---------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| • 1 boule de glace        | 3,50€ | • Milk shake ou Smoothie bowl | 6,50€ |
| • Boule de glace supp     | 2,00€ | • Soufflé Grand Marnier       | 5,90€ |
| • Flute glacée Limoncello | 6,50€ | • Nougat glacé                | 5,90€ |
| • Glace la villa          | 5,90€ |                               |       |

# Nos crêpes Bio :



- Crêpe au sucre 3,50€
- Crêpe au sucre et citron 4,00€
- Crêpe coulis ou confiture 4,50€
- Crêpe au nocciolata bio ou nutella 4,90€
- Crêpe glacée et son topping 7,50€
- Crêpe au fruit frais 7,90€

# Nos Salad' bowls :



- CESAR BOWL.....13,90€  
(coeur de romaine, tomates bio, croutons, parmesan bio, poulet, oeuf bio, lardon de dinde, cebettes, sauce césar)
- ITALIAN BOWL.....14,90€  
(burrata bio ou à la truffe, légumes du marché grillés à la plancha, tomates bio, salade, huile d'olive, basilic)
- ASIAN BOWL.....13,90€  
(riz asiatique, gravlax, endamamé, wakamé, avocat, cebettes, graines bio, pastèque, sauce asiatique)
- VEGAN BOWL.....13,90€  
(falafels, salade, légumineuses, légumes grillés, fruits de saison, cebettes, graines bio)

# NOS TARTARES

Viande de boeuf coupé aux couteaux

Viande VBF 100% muscle charolaise ou limousine servie avec ses frites maison et salade du marché

- Façon asiatique.....15,90€  
(sauce asiatique, edamamé, wakamé, cebette, cacahuète, pickles, choux rouge)
  
- Façon gribiche.....15,90€  
(échalotte, cornichons, moutarde, oeuf bio, cebette, basilic, parmesan)

## NOS BURGERS :



- CLASSIC BURGER.....12,90€

(pain bio, fromage, salade, tomate, oignon, steak 180g "VBF", sauce cocktail)

sont accompagnés de pommes de terre de Normandie élaborées par nos soins et de salade.

- CESAR BURGER.....12,90€

(pain bio , salade, tomate, oignon, poulet pané, parmesan, sauce parmesan bio)

- VEGAN BURGER.....12,90€

(pain bio, salade, tomate, oignon, légumes grillés, avocat, galette choukale/quinoa, huile d'olive, basilic.

# "DE LA MER A L'ASSIETTE"

- Retour de pêche.....15,90€  
(Riz parfumé et haricots verts bio)
- Gambas plancha.....16,90€  
(Riz parfumé et haricots verts bio)
- Tartare du pêcheur aux fruits  
d'été.....15,90€  
(Poisson pêche responsable, avocat, fruits, edamamé,  
wakamé, sauce asiatique, cebettes )

## NOS VIANDES :

- Tagliata d'Entrecôte bio.....19,90€  
(viande 250g, parmesan bio, roquette, sauce gribiche)
  
- Filet de poulet pané.....12,90€  
(frites et salade)
  
- Steak haché VBF.....11,90€  
(frites et salade)

# NOS BÙNS :

- Bùn poulet . . . . . 12,90€  
(Vermicelles de riz, pickles, épinard, choux rouge, cacahuètes, cebettes, oignons rouges, coriandre, menthe et sauce gingembre)
- Bùn crevette . . . . . 15,90€  
(Vermicelles de riz, pickles, épinard, choux rouge, cacahuètes, cebettes, oignons rouges, coriandre, menthe et sauce gingembre)
- Bùn tofu . . . . . 13,90€  
(Vermicelles de riz, pickles, épinard, choux rouge, cacahuètes, cebettes, oignons rouges, coriandre, menthe et sauce gingembre)

# NOS RECOMMANDATIONS

- Risotto crémeux.....13,90€  
(pécorino et parmesan bio)
- Risotto gambas.....15,90€