

CARTE



Entrées

Perle de Safran 1 / 3 / 7	15
<i>Arancini , coeur de riz safrané et épinards, coulis de tomate</i>	
La timbale du littoral 1 / 2 / 4 / 6 / 7 / 9	17
<i>Timbale de poisson blanc, légumes croquants, vinaigrette</i>	
Le fondant de saumon 1 / 3 / 4 / 7	17
<i>Saumon fumé, crème légère, légumes de saison</i>	
Spring roll du parc 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 11 / 13	16
<i>Rouleau végétal, herbes fraîches, sauce aigre-douce</i>	
Gromperekichelcher mat saumon fume 1 / 3 / 4 / 7	16
<i>Galette de pomme de terre, saumon fumé, mayonnaise aux câpres, salade et tomates cerises et saumon fumé</i>	

Les incontournables

Le cordon bleu 1 / 3 / 7	27
<i>Escalope de veau farcie au jambon et au fromage, sauce crème champignon, salade verte et pommes de terre sautées</i>	
Paschteit 1 / 3 / 7 / 10	26
<i>Vol au vent de poulet à la crème champignon au vin blanc et pommes de terre sautées</i>	
Wäinzoossiss sauce moutarde 1 / 3 / 7 / 10	25
<i>Saucisses au vin rôties, sauce moutarde, salade verte et purée</i>	
Tartare de bœuf 3 / 7 / 10	26
<i>Viande de bœuf coupée au couteau, oignons, câpres, œuf, mayonnaise, moutarde et ketchup</i>	

ENTRÉES & INCONTOURNABLES

Les poissons

Le thon vert 4	
<i>Mi-cuit de thon, mousseline de chou-fleur au citron vert et sauce herbacée</i>	30
Le cabillaud maison 4 / 6 / 7 / 8	
<i>Dos de cabillaud au soja, pommes grenaille et émulsion pil-pil</i>	29
Le bar en feuille 1	
<i>Bar rôti en feuille de bananier, gingembre doux, pickles d'oignon rouge et riz parfumé</i>	32

Les viandes

Le magret de Collart 1 / 7	29
<i>Magret farci basilic-tomate confite et purée de patate douce</i>	
Le filet trois poivres 1 / 3 / 7 / 10	34
<i>Filet de bœuf braisé, sauce crémeuse et pommes de terre sautées</i>	
Le bœuf au Beaujolais 1 / 7 / 10	29
<i>Paleron confit et risotto safrané à la milanaise</i>	
La souris d'agneau 1 / 3 / 6 / 7 / 10	29
<i>Agneau confit, purée maison et chips de carottes</i>	
Le Burger An der Villa 1 / 3 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 13	24
<i>Bœuf sélectionné, bacon grillé, fromage fondant et sauce du chef</i>	

Le jardin

Le Curry du Potager 1 / 6 / 7	23
<i>Légumes de saison au lait de coco et riz blanc</i>	
Salade Jardin de la villa 7	22
<i>Jeunes pousses, volaille au pesto maison, betterave et mangue fraîche</i>	
La Parmigiana Stratifiée de la Villa 7	
<i>Aubergine rôtie en fines couches, tomate confite, mozzarella fior di latte, parmesan affiné 24 mois, basilic frais.</i>	26

PLATS

Menus enfants

Le p'tit boucher 1 / 3 / 7	14
<i>Steak haché, purée maison ou pommes de terre sautées</i>	
Le p'tit matelot 1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 13	14
<i>Poisson pané, purée maison ou pommes de terre sautées</i>	
Une boule de glace en dessert accompagne chacun des menus 7	
<i>Boule de glace (vanille / fraise / chocolat au choix)</i>	
<i>*jusqu'à 10 ans</i>	

Les desserts

Le Nuage Chocolat 1 / 3 / 7 / 8	12
<i>Mousse chocolat noir, glace vanille.</i>	
Le Cheesecake Exotique 1 / 3 / 7 / 8	12
<i>Guava & poire vanillée.</i>	
La Panna Cotta Miel 7	11
<i>Crèmeux à la noix de coco, pollen d'abeille</i>	
La Douceur Fraise 3 / 7 / 8	11
<i>Gâteau moelleux, crème anglaise, compote de fraise</i>	
Glace : vanille / fraise / chocolat 7	
1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7.5
Dame Blanche 1	10
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise et chantilly</i>	

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten	9. Céleri
2. Crustacés	10. Moutarde
3. Œufs	11. Sésame
4. Poissons	12. Anhydride sulfureux, Sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
5. Arachides	13. Lupin
6. Soja	14. Mollusques
7. Lait	
8. Fruits à coque	

MENUS ENFANTS, DESSERTS & ALLERGÈNES