

Carte du soir et du week-end

Tous les soirs, le samedi midi et le dimanche midi.

Tarifs « Midi » : déjeuner du mardi au vendredi. Tarifs « Soir et week-end » : tous les soirs, le samedi midi et le dimanche midi.

Planches à partager

Planche Mixte

2 pers. 15,90 € 4 pers. 19,90 €

Jambon Serrano, viande de grison, chorizo
Cular, Comté, Rocamadour

Planche La Villa

4 pers. 29,90 €

Jambon Serrano, viande de grison, chorizo
Cular, Comté, Rocamadour, foie gras mi-cuit,
chutney du moment et pain d'épice maison

Bol d'Éperlans Frits

2 pers. 6,90 € 4 pers. 11,90 €

Mayonnaise maison

Bol d'Accras

2 pers. 9,90 € 4 pers. 15,90 €

Sauce sweet chili à la menthe

Bol de Chipirons

2 pers. 6,90 € 4 pers. 11,90 €

Persillade

Huîtres de l'Île de Ré

6 Huîtres de l'Île de Ré	9,90 €	9 Huîtres de l'Île de Ré	13,90 €
12 Huîtres de l'Île de Ré	18,90 €		

Entrées

Velouté de Potimarron	6,90 €	Salade Rocamadour Chaud	9,50 €
Crème fouettée, lardons grillés, croûtons		Toast de Rocamadour chaud, noix/amandes, tomates, jambon Serrano, miel	
Salade de Gésiers	9,50 €	Œuf Meurette du Moment	8,90 €
Salade, parmesan, tomate séchée, noix, gésiers		Œufs pochés, sauce au vin rouge, lardons grillés, champignons, croûton	

Foie Gras Fait Maison 14,50 €
Au pineau de l'Île de Ré, chutney du moment,
piment d'Espelette, pain d'épices

Huître chaude gratinée 9,50 €
Huîtres x3, pineau de l'Île de Ré, ail, persil,
beurre, chapelure

Tataki de Bœuf 9,50 €
Bœuf snacké servi froid, sauce chimichurri,
pickles de légumes

Plats

Suprême de Poulet 19,90 €
Sauce champignons, écrasé de pommes de
terre au beurre

Encornets et Linguines à l'Encre de Seiche 19,90 €
En persillade, tomates, copeaux de parmesan

 **L'Assiette du Potager** 19,90 €
Gyoza de légumes, mousseline de courge,
poêlée de légumes d'automne

Poisson du Jour 22,90 €
Cuisson à la plancha, mousseline et légumes
du moment, sauce du jour

Tartare à l'Italienne « Charolais » 21,90 €
Pesto basilic maison, pignons de pin, tomates
séchées, échalotes, parmesan, frites maison

Risotto Crémeux aux Saint-Jacques 24,90 €
Riz noir, Parmesan, ciboulette, sauce Martini

Fish & Chips 18,90 €
Filet de cabillaud en pâte à beignet, frites
maison, sauce tartare, citron

Cheese Burger 19,90 €
Pain boulanger, steak haché VBF Charolais
150g, tomates, salade verte, sauce cheddar,
sauce cocktail fumée

Onglet de Bœuf Angus 26,50 €
Sauce poivre ou gorgonzola maison, frites
maison, salade verte, 200 g (+6 € pour 300 g)

Cassolette de Gambas et Poisson du Moment 21,90 €
Lait de coco, curry, coriandre, tomates
séchées, grenailles

Goat Burger 21,90 €
Pain boulanger, steak haché VBF Charolais 150
g, chèvre toasté / miel, tomates, salade verte,
frites maison

Aumônière de Canard 21,90 €
Effiloché de confit de canard, champignons,
sauce vin rouge en feuille de brick. Mousseline
de légumes

Menus

Menu Bistro

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22,90 €

Entrée + Plat + Dessert 27,90 €

ENTRÉES

Velouté de Potimarron

Crème fouettée, lardons grillés, croûtons

Salade de Gésiers

Salade, parmesan, tomate séchée, noix, gésiers

PLATS

Suprême de Poulet

Sauce champignons, écrasé de pommes de terre au beurre

Encornets et Linguines à l'Encre de Seiche

En persillade, tomates, copeaux de parmesan

Fish & Chips

Filet de cabillaud en pâte à beignet, frites maison, sauce tartare, citron

Cheese Burger

Pain boulanger, steak haché VBF Charolais 150g, tomates, salade verte, sauce cheddar, sauce cocktail fumée

DESSERTS

Gâteau du Moment

Selon inspiration du chef

Tarte Tatin

Pâte brisée, pommes caramélisées, boule de glace

Crème Brûlée Vanille

La recette de la maison

Café / Thé Gourmand (+3 €)

café, mignardises



L'Assiette du Potager

Gyoza de
légumes,
mousseline
de courge,
poêlée de
légumes
d'automne

Menu Villa Blanche

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27,90 €

Entrée + Plat + Dessert 32,90 €

ENTRÉES

**Foie Gras
Fait
Maison**
(+3 €)
Au pineau
de l'Île de
Ré, chutney
du
moment,
piment
d'Espelette,
pain
d'épices

**Huître
chaude
gratinée**
Huîtres x3,
pineau de
l'Île de Ré,
ail, persil,
beurre,
chapelure

PLATS

**Onglet de
Bœuf Angus**
(+3 €)
Sauce poivre
ou
gorgonzola
maison, frites
maison,
salade verte,
200 g (+6 €
pour 300 g)

**Cassolette
de Gambas
et Poisson
du Moment**
Lait de coco,
curry,
coriandre,
tomates
séchées,
grenailles

**Poisson
du Jour**
Cuisson à
la plancha,
mousseline
et légumes
du
moment,
sauce du
jour

**Tartare à
l'Italienne**
«
Charolais
»
Pesto
basilic
maison,
pignons de
pin,
tomates
séchées,
échalotes,
parmesan,
frites
maison

DESSERTS

**Gâteau du
Moment**
Fait maison,
boule de
glace et
chantilly

**Tiramisu
Revisité**
Fait maison
selon
l'inspiration
du Chef

**Irish
Gourmand**
(+5 €)
Irish coffee
et
mignardises

Tarte Tatin
Boule de
glace et
chantilly

**Café / Thé
Gourmand**
Mignardises
du moment

Goat Burger

Pain
boulanger,
steak haché
VBF Charolais
150 g, chèvre
toasté / miel,
tomates,
salade verte,
frites maison

Risotto

**Crèmeux
aux Saint-
Jacques**
(+3 €)
Riz noir,
Parmesan,
ciboulette,
sauce
Martini

Aumônière de Canard

Effiloché de
confit de
canard,
champignons,
sauce vin
rouge en
feuille de
brick.
Mousseline
de légumes

Menu Enfants

Menu Enfants

Boisson + Plat + Dessert 11,50 €

BOISSONS

Sirop à l'eau ou limonade

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron

PLATS

Steak haché de Bœuf

Filet de poisson du jour

Accompagnement : Frites ou salade ou poêlée de légumes

Nuggets de poulet

DESSERTS

Pom'pote ou 1 Boule de Glace

Desserts

Gâteau du Moment Selon inspiration du chef	9,50 €	Crème Brûlée Vanille La recette de la maison	9,50 €
Tarte Tatin Pâte brisée, pommes caramélisées, boule de glace	9,50 €	Tiramisu Revisité Fait maison selon l'inspiration du Chef	9,50 €
Café / Thé Gourmand Mignardises du moment	10,90 €	Irish Gourmand Irish coffee et mignardises	14,90 €

Nos glaces

Coupes Glacées

Chocolat Liégeois 8,50 €

Deux boules
chocolat noir, une
boule vanille,
chantilly et coulis
de chocolat noir

Dame Blanche 8,50 €

Trois boules vanille,
chantilly, coulis de
chocolat noir

Café Liégeois 8,50 €

Deux boules café,
une boule de
vanille, chantilly,
expresso

Fleur de Ré 9,50 €

Deux boules de
caramel beurre
salé, une boule de
vanille, chantilly et
coulis de caramel
beurre salé «
maison »

Boules de glace

	Une boule	Deux boules	Trois boules
Vanille	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Fraise	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Chocolat	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Café	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Caramel beurre salé	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Supplément chantilly	1,00 €		

Boissons

Apéritifs

Kir 12.5cl 6,90 € (Mûre, Pêche, Cassis, Framboise)	Kir Royal Prosecco 8cl 10,90 €
Pineau des Charentes 6cl 6,90 € (Blanc / Rouge)	Pineau 5 ans d'âge 6cl 6,90 €
Martini 6cl 5,90 € (Blanc / Rouge)	Ricard 2cl 4,90 €
Campari 4cl 6,90 €	Suze 6cl 6,90 €
Absolut 4cl 6,90 €	Malibu 4cl 6,90 €

Cocktails

Planteur maison 10,90 € Rhum, orange, ananas, passion, mangue, pêche, grenadine	Gin Tonic 10,90 € Gin, Schweppes Tonic, tranche citron
Gin Tonic Pamplemousse 10,90 € Gin, Schweppes Tonic, sirop pamplemousse	Vodka Tonic 10,90 € Vodka, Schweppes Tonic, tranche de citron
Tequila Sunrise 10,90 € Tequila, jus d'orange, grenadine	Américano de la Villa 10,90 € Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, tranche d'orange
Cancha 10,90 € Havana 7 ans, eau pétillante, citron vert, miel liquide, cassonade	Cuba Libre 10,90 € Havana 7 ans, tranche citron vert, coca-cola
Caïpirinha 10,90 € Cachaça, citron vert, cassonade	Mojito de la Villa 11,90 € Havana 3 ans, Bitter, Badoit, cassonade, menthe, citron <i>Autres choix: framboise, fraise, violette</i>
Double Mojito de la Villa 19,90 €	

Les Spritz

Spritz 11,90 € Framboise

Cinzano Spritz,
Prosecco, tranche
d'orange, sirop
framboise

Italicus 11,90 € Spritz

Liqueur Italicus,
prosecco, tranche
de citron jaune

Spritz 11,90 €

Cinzano Spritz,
Prosecco, tranche
d'orange fraîche

Lillet Spritz 11,90 € rosé

Lillet rosé, tonic,
tranche de citron

Saint Germain Spritz 11,90 €

Saint Germain
(liqueur de sureau),
Prosecco, citron
vert

Cocktails sans alcool

Sunset rising 8,90 €

Orange, ananas,
passion, citron,
mangue, pêche,
grenadine

Cinzano 9,90 € Spritz 0,0%

Cinzano Spritz,
Prosecco, tranche
d'orange fraîche

Virgin Mojito 9,90 €

Eau pétillante,
cassonade, menthe,
citron vert

Vir-Gin Tonic 9,90 €

Gin 0,0%, Schweppes
Tonic, tranche citron

Bières Pression

	25cl	50cl
Licorne Blonde 4,8°	4,90 €	8,90 €
Floreffe Abbaye 6,3°	4,90 €	8,90 €
Blanche de Bruxelles 4,5°	4,90 €	8,90 €
Slash IPA 5,9°	4,90 €	8,90 €
Supplément sirop	0,40 €	0,80 €
Supplément Picon	0,90 €	1,80 €

Bières Bouteilles

Desperados 5,9° 33cl	6,90 €	Liefmans Fruites 3,8° 25cl	6,90 €
Cherry Chouffe 8° 33cl	6,90 €	Duvel Blonde 8,5° 33cl	6,90 €
Heineken Zéro 0° 33cl	6,90 €		

Bières mélangées / Cidre

	25cl	50cl
Monaco	5,20 €	8,90 €
Panaché	5,20 €	8,90 €
Mordue 33cl (Cidre brut français)	7,20 €	

Sélection Rhums

La Hechicera 12,00 € 4cl Colombie – assemblage de vieux rhums vieillis dans des fûts de chêne blanc américain	Havana 14,00 € Seleccion 15 ans 4cl Cuba – vieilli pendant 15ans en fûts de chêne blanc
Bumbu 11,00 € Original 4cl la Barbade – vieillissement en fûts de chêne	Bumbu XO 14,00 € 4cl Panama – vieillissement de 18 ans en fûts de bourbon américain, puis affiné en fûts de chêne blanc
Don Papa – 12,00 € Single Island 4cl Philippines – vieillissement en fûts de chêne américain	Eminente 11,00 € Réserva 7 Ans 4cl Cuba – vieilli pendant 7 ans minimum en fûts de chêne blanc

Sélection Whisky

Jameson 7,50 €
4cl
Irlande – Blended

Aberlour 12 ans 13,00 € 4cl
Ecosse – Single malt
– vieilli en fût de
chêne ayant
contenu bourbon et
sherry

The Glenlivet 15 ans 13,00 € 4cl
Ecosse – Single malt
– vieilli en fût de
chêne Français du
limousin utilisé pour
la maturation des
cognacs.

Green Spot 7 ans 12,00 € 4cl
Irlande –
assemblage de
plusieurs whisky
7ans vieilli en fût
bourbon et sherry

Lot n°40 9,00 € 4cl
Canada –
vieillissement en fut
de chêne blanc
américain – 100%
seigle

Ballantine's 7,50 € 4cl
Ecosse – Blended

Aberlour 18 ans 15,00 € 4cl
Ecosse – Single malt
– vieilli en fût de
sherry Pedro
Ximénez et fût de
chêne sherry
oloroso

Chivas 12 ans 13,00 € 4cl
Ecosse – blended –
arômes frais de
fruits du verger,
bruyère sauvage et
miel

Fuji 8 ans 11,00 € 4cl
Japon – 8 ans vieilli
en fut chêne blanc
américain et
bourbon

Sélection Gin

Beefeater 5,00 €
Angleterre – base de
neuf herbes infusées
au moins 24h

Malfy 5,00 €
Italie – met en avant
l'ingrédient principal,
la genièvre

Monkey 47 8,00 €
Allemagne – 47
ingrédients, de
l'hibiscus, du jasmin...

Citadelle 8,00 €
France – Charente, 19
aromates, macération
sur 4 jours

Sélection Digestifs

Cognac Martell VSOP 4cl	9,50 €	Cognac Martell XO 4cl	19,00 €
Équilibre entre les quatre meilleurs crus de Cognac		Double distillation, arôme profond et moelleux	
Havana 7ans 4cl	9,50 €	Ti-Punch Havana 3ans 4cl	10,90 €
Hors d'âge cubain par excellence			
Ti-Punch Havana 7ans 4cl	11,90 €	Bailey's 4cl	8,00 €
Get 27 4cl	8,00 €	Menthe Pastille 4cl	8,00 €
Manzana 4cl	8,00 €		

Champagne

	12,5cl	75cl
Moët & Chandon Impérial – Assemblée à partir de plus de 200 crus	12,00 €	65,00 €

Rhum et cognac arrangés

4cl – 9,50€

- Vanille / Fève de Tonka
- Banane flambée au cognac / Fève de Tonka
- Kouign-Amann
- Cognac arrangé Vanille / Ananas
- Pomme / Citron / Vanille
- Orange Bio / Épices

Sélection Vin Blanc

	12,5cl	50cl	75cl
Dent de loup IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Grenache blanc	5,90 €	18,50 €	24,90 €
Soif d'évasion, Chardonnay Île de Ré	6,50 €	19,50 €	26,90 €
Horgelus Sables Fauves IGP Côtes de Gascogne – Demi-sec	6,50 €	22,50 €	28,00 €
Petit Chablis AOC Petit Chablis – La Chablisienne	6,90 €	26,50 €	35,90 €

Sélection Vin Rosé

	12,5cl	50cl	75cl
Zéphir Château des Tourtes AOC Bordeaux	5,90 €	18,50 €	24,90 €
Jambe de Chien IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Grenache Noir	6,50 €	19,50 €	27,90 €
Sainte Marguerite Symphonie Cru Classé biologique des Côtes-de-Provence	6,90 €	24,50 €	36,90 €

Sans alcool en bouteille

Coca Cola 33cl	4,90 €	Coca Cola zéro 33cl	4,90 €
Fuze Tea 25cl	4,90 €	Orangina 25cl	4,90 €
Schweppes Agrumes 25cl	4,90 €	Schweppes Tonic 25cl	4,90 €
Perrier 33cl	4,20 €	Jus de fruit Granini 25cl Pomme, orange, ananas, tomate, abricot	4,20 €

Sélection Vin Rouge

	12,5cl	50cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne Merlot – Cabernet	5,50 €	18,50 €	23,90 €
AOC St Nicolas de Bourgueil Laurent Mabileau	6,50 €	22,50 €	28,90 €
AOC Médoc Cru Bourgeois Chateau La pirouette Médoc Cru Bourgeois	7,50 €	24,50 €	35,90 €
AOC Saint George Saint-Émilion Château Macquin	7,50 €	26,50 €	38,90 €

Sans alcool au verre

	25cl	50cl
Limonade	3,90 €	6,90 €
Sirop à l'eau	2,90 €	5,90 €
Diabolo	3,90 €	6,90 €
Supplément sirop	0,20 €	
Pêche, grenadine, menthe, cassis		

Eaux en bouteille

	50cl	1L
Vittel	5,50 €	7,50 €
San Pellegrino	5,50 €	7,50 €

Boissons chaudes

Expresso	2,20 €	Double Espresso	4,20 €
Café Noisette	2,90 €	Capuccino	4,60 €
Décaféiné	2,60 €	Grand Déca Crème	4,60 €
Grand Crème	4,60 €	Café Viennois	4,60 €
Irish coffee	10,50 €	Chocolat chaud	4,60 €
Chocolat viennois	4,60 €	Thé vert	3,80 €
Thé vert à la menthe	3,80 €	Thé Earl Grey Noir	3,80 €
Infusion (voir sélection)	3,80 €		

Prix nets, service compris. Informations sur les allergènes : demandez à notre équipe.