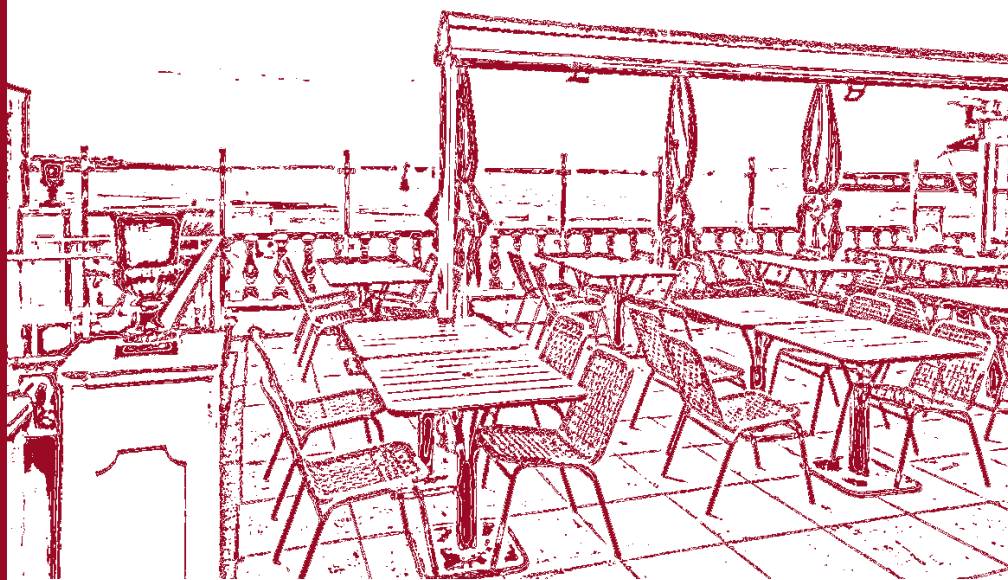


La Villa

CARTE



BRUNCH

Tous les samedis de 10h à 14h

LE PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 10h à 12h

Formule GRANDE VILLA – 12 €

Boisson chaude

+

Fruits pressés ou jus de fruits

+

Tartines (beurre et confitures)

+

Viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

Formule PETITE VILLA – 10 €

Boisson chaude

+

Fruits pressés ou jus de fruits

+

Tartines (beurre et confitures) ou

Viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

A LA CARTE

Tartines (beurre et confitures) – 3,50 €

Viennoiserie (croissant ou pain au chocolat) – 2,50 €





HAPPY HOUR

Tous les jours de 15h à 18h

La Villa

LES COCKTAILS

8 €

marqué du sigle



SOBER COCKTAILS ET MOCKTAILS

7 €

marqué du sigle



PLANCHES

Planche de charcuterie *ou* fromage *ou* végétarienne – 10 €

Planche mixte – 15 €

BIÈRES - PRESSION

Tuborg

25 cl

3

50 cl

6

Grimbergen

3,5

7

1664 Blanc

4

8

La Bête

4

8

Pression du moment

5

10

Monaco, Picon, Panaché

3,5

7

BIÈRES - BOUTEILLES

Blanche Hermine (Breizh) – 33cl

5

Lancelot (Breizh) – 33cl

5

SALÉ

Huîtres selon arrivage (6, 9, ou 12) <i>citron / sauce échalotte</i>	10 / 14 / 20
Assiette de poissons fumés <i>de la Maison Lucas (saumon, thon, lieu noir, maquereaux)</i>	19
Assiette de la mer <i>crevettes roses, huîtres, rillettes du moment, crème ciboulette</i>	18
Assiette de crevettes <i>250 g, mayonnaise maison</i>	13
Rillettes du moment	9
Soupe du moment	7
Tapas du moment <i>crevettes panées, camemberts panés, boulettes de fromage et lards, sticks de mozzarella, accras de morues, onion rings</i>	17
Planche de charcuterie ou fromage ou végétarienne	15
Planche mixte	22
Camembert rôti <i>Miel, Supplément lardons à 2 € - 250 g</i>	13
Saucisson à couper	7

tout changement peut entraîner un supplément tarifaire

Liste des allergènes sur demande



SUCRÉ

Mi-cuit au chocolat	7	Dame Blanche	9
		<i>3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	
Far breton	7	Chocolat liégeois glacé	9
Kouign-Amann	7	<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	
Crème brûlée	7	Café liégeois glacé	9
Assiette de fromages	9	<i>2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly</i>	
Café gourmand	10	Breton liégeois glacé	9
Calvados gourmand	14	<i>2 boules CBS, 1 boule vanille, caramel, chantilly</i>	
<i>mini mi-cuit, mini crème brûlée, far, boule de glace</i>		Coupe glacée LA VILLA	9
Café très breton	10	<i>1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule citron jaune, chantilly</i>	
Chouchen très breton	14	Colonel	12
<i>Far, mini Kouign-Amann, gâteau breton, boule de glace</i>		<i>3 boules citron, vodka</i>	
Glaces	3,5 / 6 / 8,5	Le Plaisir Breton	12
<i>Chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, citron, framboise, fraise, menthe chocolat</i>		<i>3 boules pomme, pommeau de Bretagne</i>	
		After Eight	12
		<i>3 boules menthe chocolat, get 27</i>	



tout changement peut entraîner un supplément tarifaire

Taxes et service compris – Prix en euros TTC

ROSÉ

Loire

Rosé de Loire

Domaine des 2 moulins

Rhône

AOP Lubéron

Château de Sannes

Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence

Château de Minuty

Verre
14 cl

Pichet
50 cl

Bouteille
75 cl

5

15

20

7

21

28

10

30

40

BLANC

Rhône

AOP Lubéron

Château de Sannes

Loire

AOP Pouilly Fumé

Domaine Harmonie

AOP Sancerre

Domaine André Neveu

Bourgogne

AOP Chablis

Domaine Vrignaud

Verre
14 cl

Pichet
50 cl

Bouteille
75 cl

7

21

28

9

27

36

10

30

40

11

33

44



Les sélections de La Villa



ROUGE	Verre 14 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Rhône <i>AOP Costières de Nîmes</i> <i>Château Font Barrière</i>	6	18	24
Loire <i>AOP Saumur</i> <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	8	24	32
Bordeaux <i>AOP Franc Côtes de Bordeaux</i> <i>Château Haut –Ventenac</i>	8	24	32
Bourgogne <i>AOP Coteaux Bourguignons</i> <i>Domaine Schmitt</i>	7	21	28
<i>AOP Pinot noir</i> <i>Domaine Schmitt</i>	9	27	36

CHAMPAGNE	Coupe	Bouteille
Bauser <i>Brut</i>	13	65
Bauser <i>Rosé</i>	15	75
Bauser <i>Blanc de blanc</i>	17	85



PRESSION

	25 cl	50 cl
Tuborg	3,50	7
Grimbergen	4	8
1664 Blanc	4,50	9
La Bête	4,50	9
Pression du moment	5,50	11
<i>Monaco</i>	4	8
<i>Picon bière</i>	4	8
<i>Panaché</i>	4	8

BOUTEILLE

	33 cl
Blanche Hermine (Breizh)	7
Lancelot (Breizh)	7
Bière sans alcool	7

CIDRE

	Bolée	50 cl	Bouteille
Cidre	4	8	11



BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas

Coca, Coca Zéro, Fanta, Sprite, Fuze
Tea, Schweppes Tonic, Schweppes
agrumes

4,20

Jus de fruits

Orange, tomate, pomme,
abricot, ananas, frais,
multifruit

3,80

Orange ou citron pressé

6

Limonade

Ginger beer

3,80

Diabolo

4,20

Sirop à l'eau

3,20

Perrier

4,20

Eau plate ou gazeuse

½ litre – 4 ou 1 litre – 5

supplément sirop – 1

BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca, allongé

2

Latte Macchiato

6

Double expresso

4

Chocolat

6

Cappuccino, café crème

5

Chocolat viennois

7

Café viennois

3

Thé, infusion

4

Noisette

2,20

supplément miel – 0,30, supplément menthe fraîche – 0,50, supplément chantilly – 1



APÉRITIFS & DIGESTIFS

Porto – 5cl	9
Saint Germain – 5cl	9
Limoncello – 5cl	9
Get 27 – 4cl	9
Amaretto – 4cl	9
Baileys – 4cl	9
Calvados – 4cl	8
Pommeau de Bretagne – 4cl	8
Chouchen – 4cl	7
Martini Blanc – 5cl	6
Martini Rouge – 5cl	6
Suze – 5cl	6
Campari – 5cl	6
Ricard – 2cl	3,5



COCKTAILS

La Villa

VODKA

Sex on the Beach

Vodka, jus de cranberry et ananas, sirop de pêche

Moscow Mule

Vodka, citron vert, Ginger beer

Cosmo

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron

Le Ciroc Red

Vodka, sirop orgeat, jus de citron, jus de passion

Long Island

Vodka, Gin, Rhum, Tequila, jus de citron, Coca

Smirnoff

10 

10 

10 

10 

12

Ciroc Red

14

14

14

14

14

16

TEQUILA

Princesse

Tequila, crème de pêche, jus de citron, sirop de vanille, limonade

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Camino

10 

10 

10 



RHUM

Pina Colada

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

Maï Tai

Rhum, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat

Le Mignon

Rhum, jus de citron, jus de fraise, ginger beer

Mojito

Classique ou passion ou fruits rouges

Ti Punch

Rhum, cassonade, sucre de canne, citron vert

Jamaican Mule

Rhum, citron vert, ginger beer

Rhum sans alcool

9 

9 

9 

9 

9 

9 

Captain Morgan

10 

10 

10 

10 

10 

10 

WHISKY

Irish coffee

Whisky, sirop de sucre de canne, café, chantilly

Stone Edge

Whisky, cidre

Mint Julep

Whisky, sirop de sucre, menthe fraîche

Clan Campbell

12

12

12

Black Label

16

16

16



COCKTAILS

La Villa

GIN	Gin sans alcool	Tanqueray	Current Royal
Le Clem <i>Gin, citron vert, sucre de canne, menthe, Ginger beer</i>	9 	10 	12
Gin Tonic <i>Gin, tonic, citron vert</i>	9 	10 	12
London Mule <i>Gin, citron vert, ginger beer</i>	9 	10 	12
La Violette <i>Gin, sirop violette, menthe fraiche, perrier</i>	9 	10 	12
Le French <i>Gin, jus de citron, sirop sucre, champagne</i>	15	16	18

AUTRES COCKTAILS

Aperol / Campari / Limencello Spritz <i>Aperol ou Campari ou Limoncello, Perrier, Prosecco</i>	10 
Caïpirhina <i>Cachaça, citron vert, cassonade, sucre de canne</i>	10 
Amaretto Sour / Whisky Sour / Rhum Sour <i>Amaretto ou Whisky ou Rhum, jus de citron, sucre de canne</i>	10 
Aperol Mule <i>Aperol, citron vert, ginger beer</i>	10



COCKTAILS

AUTRES COCKTAILS

Expresso Martini

Vodka, Kahlùà, café, sucre

13

Hugo Spritz

Liqueur Saint-Germain, Perrier, Prosecco

13

Americano

Campari, Martini blanc et rouge, Gin

14

COCKTAILS SANS ALCOOL

Safe Sex on the Beach

Jus de cranberry et ananas, sirop de pêche

9



Virgin Colada

Jus d'ananas, crème de coco

9



Virgin Mojito

Perrier, menthe fraîche, citron vert, cassonade

9



Le Vitaminé

Mélange de jus de fruits

9



L'Apoline

Pulco, violette, Perrier

9



S P I R I T U E U X

&

V I N S

**N'Hésitez pas à demander la carte de notre
cave de vins et de spiritueux**

