



Scannez-moi et accédez à  
notre carte dans votre langue,  
aux informations allergènes et  
origines des viandes

# BAR - RESTAURANT

# villatara

## HORAIRES D'OUVERTURE:

Le midi: lundi au Samedi 12h à 14h Dimanche 12h à 14h30

Le soir: Dimanche au Vendredi : 19h30 à 22h00 Samedi 19h30 à 22h30

## Horaires du bar

Du Dimanche au jeudi de 11h00 à 01h00

Le vendredi de 11h00 à 02h00 le samedi de 11h00 à 03h00  
(majoration des prix de 10% après 22h00)

## LES ENTRÉES

### La salade de la Villatara

Salade, tomates, Mozzarella Di Buffala, œuf dur, jambon sec, oignons, pignons de pin

7 160 pts **17,90 €**

### Véritable foie gras français, mi-cuit

Chutney de cerises, brioche tiède

9 560 pts **23,90 €**

Suggestion du sommelier en accord Côtes de Gascogne IGP Saint Luc XVIII 15cl 7.50€

### Assiette de saumon fumé

Espuma d'avocat, pain nordique, salade verte

8 360 pts **20,90 €**

### Asperges Blanches

Vinaigrette gourmande, œuf poché, jambon sec de la Manche

5 560 pts **13,90 €**

### Notre salade Caesar

Salade romaine, poulet croustillant, Parmesan, croutons, tomates, sauce Caesar

6 360 pts **15,90 €**

### Le Camembert pané au cidre

Camembert de Normandie pané au cidre Daufresne, compotée de pommes, salade verte

4 360 pts **10,90 €**

## LES ENTRÉES À PARTAGER À DEUX

### Planche à déguster

Jambon fumé, Rosette, Andouille, Camembert, Pont l'Evêque

11 560 pts **28,90 €**

Gressins, tomates, carottes, concombres, sauce tartare, beurre, cornichons

**Votre meilleure carte à jouer est maintenant à télécharger !**

CARTÉ LE CARRÉ VIP DIGITALISÉE · JEU CONNECTÉ  
SUIVI DES JACKPOTS · ACTUALITÉS DU CASINO  
ET BIEN PLUS ENCORE...

## LE BANC D'ÉCAILLE

<b>Bulots 250g</b> Mayonnaise "maison"	5 600 pts	<b>14,00 €</b>
<b>Crevettes roses 200g</b> Mayonnaise "maison"	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
<b>Huîtres n°3 de Normandie</b> 6 pièces	7 200 pts	<b>18,00 €</b>
<b>Huîtres n°3 de Normandie</b> 9 pièces	9 600 pts	<b>24,00 €</b>
<b>Huîtres n°3 de Normandie</b> 12 pièces	11 600 pts	<b>29,00 €</b>
<b>Buisson de langoustines 300g</b> Mayonnaise "maison"	12 000 pts	<b>30,00 €</b>

### L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 46,00 € 18 400 pts

A partager pour deux personnes avec le programme de fidélité Carré Vip

6 huîtres n°3 de Normandie  
Bulots  
4 crevettes roses  
3 langoustines

Suggestion du sommelier Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château du Cleray 15cl 7,90€

## CÔTÉ MER

**Pavé de saumon grillé à la plancha** 10 760 pts **26,90 €**  
Sauce béarnaise, tombée d'épinards à l'ail

Suggestion du Sommelier en accord Pouilly Fumé AOC Le Loriot Joseph Mellot 15cl 13,90€

**Filet de Bar** 9 960 pts **24,90 €**  
Purée de carottes, fenouils confits et beurre citronné

**Tagliatelles fraîches aux fruits de mer** 8 360 pts **20,90 €**  
En persillade avec du Parmesan

**Dorade Riviera** 9 160 pts **22,90 €**  
Filet de dorade, légumes de saison, roquette, Parmesan, sauce vierge et riz Basmati

## CÔTÉ TERRE

**Tartare de bœuf coupé au couteau 180g** 8 360 pts **20,90 €**  
Viande de race Normande avec ses condiments, frites et salade verte

**Onglet de bœuf Black Angus 200g** 9 560 pts **23,90 €**  
Echalotes confites, frites

Suggestion du Sommelier en accord Bordeaux Supérieur AOC Château Landereau 15cl 8,90 €

**L'entrecôte de Bœuf 300g de race Normande** 14 760 pts **36,90 €**  
Pommes grenailles, sauce béarnaise et poivre, salade verte

Suggestion du Sommelier en accord Saint Emilion AOC Château Haut Moureaux 15cl 13,90€

**Notre navarin d'agneau fait maison** 10 360 pts **25,90 €**  
Légumes printaniers

**Escalope veau à la Milanaise 180g** 9 160 pts **22,90 €**  
Tagliatelles fraîches, sauce tomate-basilic

**Garniture supplémentaire:** 1 600 pts **4,00 €**  
Frites, haricots verts, riz Basmati, salade verte, tagliatelles

## LE CÔTÉ VÉGÉTAL

**Salade de saison** 5 160 pts **12,90 €**  
Salade romaine, nuggets de légumes, sauce soja, graines de sésame, herbes fraîches

**Sauté de Légumes de saison** 7 960 pts **19,90 €**  
Poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail et huile d'olive

**Salade de fruits de saison** 3 560 pts **8,90 €**  
Accompagnée d'un sorbet citron

## LES FROMAGES

### Trio de fromages normands AOP

Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, chutney de cerises

4 000 pts **10,00 €**

## LES DESSERTS

### Café ou thé gourmand

Farandole de douceurs et pâtisseries

5 560 pts **13,90 €**

### Pavlova aux framboises

Nid à la meringue, glace vanille, crème vanille, coulis de fruits rouges

4 760 pts **11,90 €**

### Tarte gourmande au citron meringuée

Sorbet citron vert

4 360 pts **10,90 €**

### Véritable tiramisu traditionnel

Biscuit spéculos

5 160 pts **12,90 €**

### Mousse au chocolat façon grand mère

Tuile au gruë de cacao, crumble chocolat, noisettes caramélisées

3 960 pts **9,90 €**

### La coupe de Fraises

Chantilly, sucre et son consommé de fraises

4 360 pts **10,90 €**

## LES COUPES GOURMANDES

1 boule

2 boules

3 boules

1 600 pts

**4,00 €**

2 400 pts

**6,00 €**

3 200 pts

**8,00 €**

### Glaces et sorbets au choix

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron, mandarine, caramel beurre salé

### Dame Blanche

3 boules glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat

3 560 pts **8,90 €**

### Café Liégeois

2 boules glace café, 1 boule glace vanille, crème fouettée, coulis café

3 960 pts **9,90 €**

### Chocolat Liégeois

2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat

3 960 pts **9,90 €**

### Impériale Mandarine

3 boules sorbet mandarine, liqueur mandarine

5 160 pts **12,90 €**

### Colonel

3 boules sorbet citron, vodka Smirnoff

5 160 pts **12,90 €**

### Trou Normand

3 boules sorbet pomme, Calvados Christian Drouin

5 160 pts **12,90 €**

## LA FORMULE VILLATARA

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 39,00 €**

**Asperges Blanches**

or

**Le Camembert pané au cidre**



**Onglet de bœuf Black Angus 200gr**

or

**Dorade Riviera**



**Tarte gourmande au citron meringuée**

or

**Mousse au chocolat façon grand mère**

# LA CARTE DES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

Kir vin blanc, Kir normand à la crème Cartron 10CL (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois)	2 800 pts	7,00 €
Kir Royal Fouquet's Brut, SA à la crème Cartron 10CL (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois)	6 000 pts	15,00 €
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry, Campari 5CL	3 600 pts	9,00 €
Pommeau, Porto Graham's, Suze 5CL	3 200 pts	8,00 €
Ricard, Pastis 51 2CL	2 800 pts	7,00 €

## LES CHAMPAGNES

	10CL	75CL
Fouquet's Brut	5 600 pts 14,00 €	31 600 pts 79,00 €
Fouquet's Brut Rosé	6 400 pts 16,00 €	35 600 pts 89,00 €
Vranken Spécial brut	6 800 pts 17,00 €	40 000 pts 100,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut	7 200 pts 18,00 €	4 400 pts 110,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut Rosé	8 400 pts 21,00 €	48 000 pts 120,00 €
Veuve Clicquot Brut		48 000 pts 120,00 €
Veuve Clicquot Brut Rosé		52 000 pts 130,00 €

## LES BIÈRES ET CIDRE

### PRESSION

Heineken, Pelforth blonde, Panaché 25CL	2 400 pts	6,00 €
Affligem du moment, Monaco 25CL	2 800 pts	7,00 €
Affligem Carmin, IPA Lagunitas 25CL	3 200 pts	8,00 €

### BOUTEILLE

Mort subite Kriek ou White 33CL	3 600 pts	9,00 €
Desperados 33CL	3 200 pts	9,00 €
Heineken O.O sans alcool 33CL	2 800 pts	7,00 €

### CIDRE

	15CL	37,5CL	75CL
	2 400 pts 6,00 €	4 800 pts 12,00 €	6 000 pts 15,00 €

Cidre de Normandie artisanal pur jus IGP Daufresne

## LES SOFTS

Jus de fruits et nectar Granini 25cl Orange, tomate, pomme, multivitaminé, ananas, pamplemousse rose, abricot	1 200 pts	6,00 €
Schweppes Agrum ou Tonic, Orangina, Fuzetea, Sprite 25CL	1 200 pts	6,00 €
Coca-Cola Zero, Coca-Cola 33CL	1 200 pts	6,00 €
Red Bull 25CL	1 400 pts	7,00 €
Vittel 25CL	800 pts	4,00 €
Perrier 33CL	1 200 pts	6,00 €
Vittel, San Pellegrino 50CL	1 200 pts	6,00 €
Vittel, San Pellegrino 100CL	1 400 pts	7,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	700 pts	3,50 €
Double café, Double décaféiné	1 000 pts	5,00 €
Cappuccino, Chocolat	1 200 pts	6,00 €
Thés & infusions	1 000 pts	5,00 €
White coffee	800 pts	4,00 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	1 400 pts	7,00 €



## LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

<b>Irish Coffee, Normandy Coffee</b> 14CL	5 600 pts	<b>14,00 €</b>
<b>Tequila Olmeca</b> 4CL	4 400 pts	<b>11,00 €</b>
<b>Malibu coco, Cointreau, Bailey's, Get 27, Get 31, Passoa</b> 5CL	3 600 pts	<b>9,00 €</b>

### GIN

<b>Gordon's</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b> 4CL	4 800 pts	<b>12,00 €</b>

### VODKA

<b>Smirnoff rouge</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>
<b>Belvedere</b> 4CL	5 200 pts	<b>13,00 €</b>

### WHISKIES

<b>J&amp;B Rare, William Lawson</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Jameson Irish Whiskey</b> 4CL	4 800 pts	<b>12,00 €</b>
<b>Johnnie Walker Black Label 12 years old</b> 4CL	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Chivas Regal 12 ans</b> 4CL	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
<b>Chivas Regal 18 ans</b> 4CL	8 000 pts	<b>20,00 €</b>

### RHUM

<b>Rhum Saint James blanc</b> 4CL	3 600 pts	<b>9,00 €</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>
<b>Havana 3 ans, Bacardi Carta Oro</b> 4CL	4 400 pts	<b>11,00 €</b>

### COGNAC

<b>Cognac Hennessy VSOP</b> 4CL	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
---------------------------------	-----------	----------------

### ARMAGNAC

<b>Armagnac Château de Laubade</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>
--	-----------	----------------

### CALVADOS

<b>Calvados Christian Drouin Sélection AOC Pays d'Auge</b> 4CL	3 600 pts	<b>9,00 €</b>
<b>Calvados Père Magloire XO AOC Pays d'Auge</b> 4CL	6 000 pts	<b>15,00 €</b>

### EAU-DE-VIE

<b>Eau de vie de poire ou framboise Williams Joseph Cartron</b> 4CL	3 600 pts	<b>9,00 €</b>
---	-----------	---------------

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>Softs (sodas &amp; jus de fruits)</b> 10CL	600 pts	<b>3,00 €</b>
<b>Red Bull</b> 10CL	1 000 pts	<b>5,00 €</b>

## COCKTAILS

<b>Americano maison</b> 9CL Campari, Martini Dry & Martini Rosso	4 400 pts	<b>11,00 €</b>
<b>Margarita</b> 20CL Tequila Olmeca, Cointreau, jus de citron vert	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Sex on the Beach</b> 35CL Vodka Smirnoff, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	5 200 pts	<b>14,00 €</b>
<b>Mojito</b> 35CL Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne Monin & Perrier	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
<b>Aperol Spritz ou St Germain Spritz</b> 35CL Aperol ou Liqueur St Germain, Perrier & Prosecco (vin pétillant italien)	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
<b>Espresso Cookies</b> 20CL Vodka Smirnoff, Café, Sirop cookies, Sirop sucre de canne	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Pina Colada</b> 35CL Rhum Havana, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne	6 000 pts	<b>15,00 €</b>

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Le fruit des îles</b> 35CL Jus de banane, jus de mangue, sirop de grenadine	3 200 pts	<b>8,00 €</b>
<b>Virgin Pina Colada</b> 35CL Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne	3 600 pts	<b>9,00 €</b>
<b>Virgin mojito</b> 35CL Menthe fraîche, citron vert, sirop sucre de canne & Limonade	3 600 pts	<b>9,00 €</b>

# WINE LIST

## VINS ROUGES

	15CL	75CL
<b>Chinon AOP</b> Les Roches cachées	9,90 €	49,00 €
<b>Graves AOC</b> Château la Garance	12,90 €	64,00 €
<b>Côtes du Rhône Villages AOC</b> Plan de Dieu	7,90 €	39,00 €
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> domaine Javeaux	9,90 €	49,00 €
<b>Bourgogne AOC Pinot noir</b> André Ducal	11,90 €	59,00 €
<b>Bordeaux supérieur AOC</b> Château Landereau	8,90 €	44,00 €
<b>Côtes de Bourg AOC</b> Château Nodoz	6,90 €	34,00 €
<b>Brouilly AOP</b> La chapelle de Venenge	8,90 €	44,00 €
<b>Première Vendange Henri Marionnet</b> Cuvée spéciale sans sulfites 	9,90 €	49,00 €
<b>Bordeaux AOC</b> Dourthe N°1	6,90 €	34,00 €
<b>Saint Emilion AOC</b> Château Haut Moureaux	13,90 €	69,00 €
<b>Saumur Champigny AOC</b> Thierry Germain	10,90 €	54,00 €

## VINS BLANCS

<b>Viognier IGP Pays d'Oc</b> Domaine de la Baume	8,50 €	42,00 €
<b>Pouilly Fumé AOC</b> Le Lorient Joseph Mellot	13,90 €	69,00 €
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> Saint Luc XVIII	7,50 €	37,00 €
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP</b> Château du Cléray	7,90 €	39,00 €
<b>Sancerre AOC</b> Les Collinettes Joseph Mellot	13,90 €	69,00 €
<b>Bourgogne Aligoté AOC</b> Domaine J. Moreau et fils	10,90 €	54,00 €
<b>Chablis AOC</b> Domaine J. Moreau et fils	13,90 €	69,00 €
<b>Gewurtztraminer AOC</b> Signature Wolfberger	11,90 €	59,00 €
<b>Bordeaux AOC</b> Dourthe N°1	6,90 €	34,00 €
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> Le Joyau De Joy	7,90 €	39,00 €
<b>Loupiac AOC</b> Grande Réserve Kressman	8,90 €	44,00 €
<b>Menetou Salon AOC</b> Domaine Clément	12,90 €	64,00 €

## VINS ROSÉS

<b>Côtes de Provence AOP</b> Maur & More, Château Saint Maur	7,90 €	39,00 €
<b>Bandol AOP</b> Restanques Moulins	11,90 €	59,00 €
<b>Côtes de Provence AOP Barrière</b> Domaine Roger Zannier	8,50 €	42,00 €
<b>Bordeaux AOC</b> Dourthe N°1	6,90 €	34,00 €

LA LISTE DES PRODUITS ALLERGÈNES DE LA CARTE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Les vins contiennent des sulfites

Origine des viandes bovines: se référer au porte-menu situé à l'entrée du restaurant

Prix en euros net TTC (TVA selon législation en vigueur). Service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la vente de boissons alcoolisées cessera une demi-heure avant la fermeture de l'établissement. Dans ce cadre, la Direction se réserve également le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Paiements acceptés: espèces, chèques, cartes bancaires, chèques vacances, chèques déjeuners, chèques de table, tickets restaurant (hors week-end et jours fériés). Ne sont pas acceptées les cartes American Express, Dinner's Club.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)