



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

6 760 pts **16,90 €**

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 €**

Tartine d'été

Pain Bruschetta, roquette, tomates, Mozzarella, Parmesan, caviar d'aubergine et Pesto

4 760 pts **11,90 €**

Notre salade Caesar

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

5 960 pts **14,90 €**

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

10 760 pts **26,90 €**

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

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

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 10 360 pts **25,90 €**
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, fenouil confit et beurre citronné

Moules de Bouchot 🇫🇷 9 560 pts **23,90 €**
Marinières ou à la crème d'Isigny (+1.00€ de supplément) servies avec des frites

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 €**
Accompagné de ses condiments, frites et salade verte

Pièce du boucher origine France 200g 🇫🇷 9 560 pts **23,90 €**
Sauce poivre et frites

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

L'entrecôte de Bœuf Française 300g 🇫🇷 13 960 pts **34,90 €**
Pommes grenailles, sauce béarnaise et poivre, salade verte

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

Magret de canard au miel et épices 10 360 pts **25,90 €**
Poêlée de Légumes au beurre d'ail

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

Garniture supplémentaire: 1 600 pts **4,00 €**
Frites, poêlée de légumes, riz Basmati, salade verte, tagliatelles

LE CÔTÉ VÉGÉTAL

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

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

Salade de fruits de saison 🌱 **8,90 €** 3 560 pts
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 spéculoos

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 €**

Le Camembert pané au cidre

or

Tartine d'été



Pièce du boucher origine France 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 €	44 400 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

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

GIN

Gordon's 4CL	4 000 pts	10,00 €
Bombay Sapphire 4CL	4 800 pts	12,00 €

VODKA

Smirnoff rouge 4CL	4 000 pts	10,00 €
Belvedere 4CL	5 200 pts	13,00 €

WHISKIES

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

RHUM

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

COGNAC

Cognac Hennessy VSOP 4CL	6 000 pts	15,00 €
---------------------------------	-----------	----------------

ARMAGNAC

Armagnac Château de Laubade 4CL	4 000 pts	10,00 €
--	-----------	----------------

CALVADOS

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

EAU-DE-VIE

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

ACCOMPAGNEMENTS

Softs (sodas & jus de fruits) 10CL	600 pts	3,00 €
Red Bull 10CL	1 000 pts	5,00 €

COCKTAILS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

WINE LIST

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP Maur & More, Château Saint Maur	7,90 €	39,00 €
Bandol AOP Restanques Moulins	11,90 €	59,00 €
Côtes de Provence AOP Barrière Domaine Roger Zannier	8,50 €	42,00 €
Bordeaux AOC 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