



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

LES ENTRÉES

Harengs fumés

Salade de pommes de terre tièdes, vinaigrette moutarde, oignons rouges, carottes

3 200 pts 8,00 €

Véritable foie gras français, mi-cuit

Chutney de cerises, brioche tiède

8 800 pts 22,00 €

Suggestion du sommelier en accord Loupiac AOC Grande Réserve Kressman 15cl 8,90 €

Tartine tomates Mozzarella

Tomates saveur d'antan, Mozzarella di Buffala, Pesto, roquette, Parmesan

4 000 pts 10,00 €

Asperges Blanches

Vinaigrette gourmande, œuf poché, jambon sec

4 800 pts 12,00 €

Assiette de saumon fumé

Espuma d'avocat, saumon fumé, pain nordique, salade

8 400 pts 21,00 €

LES ENTRÉES À PARTAGER À DEUX

Planche à déguster

Jambon Serrano, Rosette, terrine Normande, Camembert, Pont l'Evêque

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

11 200 pts 28,00 €

LES SALADES

La salade de saison

Salade romaine, foccacia, tomates, carottes, concombres, sauce soja, herbes

4 000 pts 10,00 €

La salade Caesar

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

6 400 pts 16,00 €

La salade Villatara

Salade, tomates, Mozzarella Di Buffala, œuf poché, gambas rôties, oignon, herbes

7 600 pts 19,00 €

LE BANC D'ÉCAILLE

Bulots 250g Mayonnaise "maison"	4 800 pts	12,00 €
Crevettes roses 200g Mayonnaise "maison"	5 600 pts	14,00 €
Huîtres n°3 de Normandie 6 pièces	6 400 pts	16,00 €
Huîtres n°3 de Normandie 9 pièces	8 800 pts	22,00 €
Huîtres n°3 de Normandie 12 pièces	11 200 pts	28,00 €
Buisson de langoustines 300g Mayonnaise "maison"	12 000 pts	30,00 €

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 44,00 € 17 600 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

CÔTÉ MER

Véritable Fish and Chips maison	6 000 pts	15,00 €
Servi avec des frites fraîches et sa sauce tartare		
Pavé de saumon laqué	8 800 pts	20,00 €
Riz Basmati		
Suggestion du Sommelier en accord Pouilly Fumé AOC Le Lorient Joseph Mellot 15cl 13,90 €		
Filet de Bar	8 800 pts	22,00 €
Ratatouille maison, sauce vierge		
Brochette de gambas rôties	10 000 pts	25,00 €
Légumes printaniers, pesto		

CÔTÉ TERRE

L'entrecôte de Bœuf Française 300gr 	11 200 pts	28,00 €
Frites fraîches, sauce béarnaise, salade verte		
Confit de canard maison	7 600 pts	19,00 €
Pommes Sarladaises		
Pièce de Bœuf Angus 180gr	8 400 pts	21,00 €
Viande de race "Aberdeen Angus", frites fraîches, sucrose, sauce poivre		
Suggestion du Sommelier en accord Bordeaux AOC Dourthe N°1 6,90 €		
Tartare de bœuf coupé au couteau 180gr 	7 200 pts	18,00 €
Accompagné de ses condiments, frites fraîches et salade verte		
Navarin d'agneau "Fait Maison"	9 600 pts	24,00 €
Légumes printaniers		
Garniture supplémentaire:	1 600 pts	4,00 €
Frites fraîches, riz Basmati, salade verte, Linguines, légumes printaniers		

LE CÔTÉ VÉGÉTAL

La salade de saison 	10,00 €	4 000 pts
Salade romaine, foccacia, tomates, carottes, concombres, sauce soja, herbes		
Le Curry de légumes 	13,00 €	5 200 pts
Poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail, huile d'olives, curry coco		
La Salade de fruits 	7,00 €	2 800 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

4 800 pts **12,00 €**

Crème brûlée
Chocolat blanc

2 800 pts **7,00 €**

Tarte tatin "Fait maison"
Confiture de lait, glace vanille

3 600 pts **9,00 €**

Tarte gourmande au citron meringuée
Zestes de citron vert

3 600 pts **9,00 €**

Pavlova aux fruits rouges
Servie avec son coulis

4 400 pts **11,00 €**

Coupe de fraises
Consommé de fraises et crème vanille

4 000 pts **10,00 €**

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

3 600 pts **9,00 €**

Café ou chocolat Liégeois
2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, crème fouettée, coulis café ou chocolat

4 000 pts **10,00 €**

Impériale Mandarine
3 boules sorbet mandarine, liqueur mandarine

4 800 pts **12,00 €**

Colonel
3 boules sorbet citron, vodka Smirnoff

4 800 pts **12,00 €**

Trou Normand
3 boules sorbet pomme, Calvados Christian Drouin

4 800 pts **12,00 €**

Fraise Melba
3 boules glace vanille, crème fouettée, coulis fruits rouges

4 800 pts **12,00 €**

LA FORMULE VILLATARA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,00 €

Asperges Blanches

ou

Tartine tomates Mozzarella

★ ★ ★

Pièce de Bœuf Angus 180gr

ou

Filet de Bar

★ ★ ★

Tarte tatin "Fait maison"

ou

Coupe de fraises

BAR - RESTAURANT

villatara

LES FORMULES DU MIDI

du Lundi midi au Vendredi midi (hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00 €

LES ENTRÉES

Perire Caesar

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

Harengs fumés

Salade de pommes de terre tièdes, vinaigrette moutarde, oignons rouges, carottes

Terrine Normande

Confit d'oignons

LES PLATS

Véritable Fish and Chips maison

Servi avec des frites fraîches et sa sauce tartare

Smash burger

Frites fraîches

Linguines aux Légumes de saison

LES DESSERTS

Glace 2 boules au choix

Tarte gourmande au citron meringuée

Zestes de citron vert

Crème brûlée

Chocolat blanc



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

LA CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc, Kir normand à la crème Cartron 10CL (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois)	2 400 pts	6,00 €
Kir Royal Fouquer's Brut, SA à la crème Cartron 10CL (Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois)	6 000 pts	15,00 €
Ricard, Pastis 51 2CL	2 000 pts	5,00 €
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry, Campari 5CL	2 800 pts	7,00 €
Pommeau, Suze 5CL	2 800 pts	7,00 €
Porto Graham's 5 CL	3 200 pts	8,00 €

LES CHAMPAGNES

	10CL	75CL
Fouquer's Brut	5 200 pts 13,00 €	31 600 pts 79,00 €
Fouquer's Brut Rosé	6 400 pts 16,00 €	35 600 pts 89,00 €
Taittinger Brut Réserve	7 200 pts 18,00 €	44 000 pts 110,00 €
Taittinger Prestige Rosé	8 400 pts 21,00 €	48 000 pts 120,00 €
Vranken Spécial Brut		39 600 pts 99,00 €
Veuve Clicquot Brut		48 000 pts 120,00 €
Veuve Clicquot Brut Rosé		52 000 pts 130,00 €

LES BIÈRES ET CIDRE

PRESSION

Heineken, 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	1 000 pts	5,00 €
Vittel, San Pellegrino 50CL	1 200 pts	6,00 €
Vittel, San Pellegrino 100CL	1 400 pts	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	600 pts	3,00 €
Double café, Double décaféiné	800 pts	4,00 €
Cappuccino, Chocolat	1 000 pts	5,00 €
Thés & infusions	800 pts	4,00 €
Café crème	800 pts	4,00 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	1 200 pts	6,00 €

LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

Irish Coffee, Normandy Coffee 14CL	5 200 pts	13,00 €
Tequila Olmeca 4CL	4 000 pts	10,00 €
Malibu coco, Cointreau, Bailey's, Get 27, Get 31, Passoa 5CL	3 600 pts	9,00 €

GIN

Gordon's 4CL	3 200 pts	8,00 €
Bombay Sapphire 4CL	4 000 pts	10,00 €

VODKA

Smirnoff rouge 4CL	2 400 pts	8,00 €
Belvedere 4CL	5 200 pts	13,00 €

WHISKIES

J&B Rare 4CL	2 400 pts	8,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4CL	4 400 pts	11,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans 4CL	5 200 pts	13,00 €
Chivas Regal 12 ans 4CL	6 000 pts	15,00 €

RHUM

Rhum Saint James blanc 4CL	2 800 pts	7,00 €
Bacardi Carta Blanca 4CL	3 200 pts	8,00 €
Havana 3 ans, Bacardi Carta Oro 4CL	4 400 pts	10,00 €

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 4 CL	3 600 pts	9,00 €
--	-----------	---------------

ACCOMPAGNEMENTS

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

COCKTAILS

Americano maison 9CL	4 400 pts	11,00 €
Campari, Martini Dry & Martini Rosso		
Mojito 35CL	6 000 pts	15,00 €
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne Monin & Perrier		
Pina Colada 35 CL	5 600 pts	14,00 €
Rhum Havana, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne		
Aperol Spritz ou Hugo 35CL	5 600 pts	14,00 €
Apérol ou Liqueur fleur de sureau, Perrier & Prosecco (vin pétillant italien)		
Sex on the Beach 35CL	5 200 pts	13,00 €
Vodka Smirnoff, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry		
Bourbon Old Fashioned 12CL	5 200 pts	13,00 €
Whisky Jack Daniel's, Bitter Angostura, sirop sucre de canne, Perrier		
Margarita 10CL	5 200 pts	13,00 €
Tequila Olmeca, Cointreau, jus de citron vert		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	15CL	75CL
Chinon AOP Les Roches cachées	8,90 €	44,00 €
Côtes du Rhône Villages AOC Plan de Dieu	6,90 €	34,00 €
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	7,90 €	39,00 €
Bordeaux AOC Dourthe N°1	6,90 €	34,00 €
Saint Emilion AOP Lucius	11,90 €	59,00 €
Brouilly AOP La chapelle de Venenge	8,90 €	44,00 €
Saumur Champigny AOC Thierry Germain	10,90 €	54,00 €
Merlot VDF Les Bories Blanques	5,90 €	28,00 €

VINS BLANCS

Viognier IGP Pays d'Oc Domaine de la Baume	8,90 €	44,00 €
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 €
Gewurztraminer AOC Signature Wolfberger	11,90 €	59,00 €
Loupiac AOC Grande Réserve Kressman	7,90 €	39,00 €
Chardonnay VDF Les Bories Blanques	5,90 €	28,00 €

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 €
Syrah VDF Les Bories Blanques	5,90 €	28,00 €

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. Carafe d'eau gratuite à disposition.

En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la vente de boissons alcoolisées cessera une 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