



BAR - RESTAURANT

villatara

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

HORAIRES D'OUVERTURE:

Le midi : Lundi au Samedi 12h00 à 14h Dimanche 12h00 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

Œufs mayonnaise maison

Mélange gourmand

2 400 pts **6,00 €**

Assiette de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, terrine de campagne Normande, mélange gourmand, beurre

2 800 pts **7,00 €**

Camembert de Normandie Pané

Mélange gourmand

3 600 pts **9,00 €**

Soupe de poisson de la Maison "Saiter" à Trouville

Accompagnée d'Emmental, de croutons Foccacia et Rouille

4 000 pts **10,00 €**

Assiette de saumon fumé

Salade d'endives, saumon fumé, pain nordique, espuma fumé

7 600 pts **19,00 €**

Véritable foie gras français, mi-cuit

Chutney de figues, brioche tiède

8 800 pts **22,00 €**

LES ENTRÉES À PARTAGER À DEUX

Planche Villatara

Jambon Serrano, Rosette, terrine de campagne normande, Camembert, Pont l'Evêque

10 400 pts **26,00 €**

Gressins, tomates, pickles de légumes, beurre, cornichons

LES SALADES

La salade de saison

Endives, tomates, pommes de terre aux herbes, pickles de légumes, herbes fraîches

4 000 pts **10,00 €**

La salade Caesar

Salade, poulet croustillant, Parmesan, Focaccia, tomates, anchois, sauce Caesar

6 400 pts **16,00 €**

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 45,00 € 18 000 pts

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

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

CÔTÉ MER

Véritable Fish and Chips maison	Servi avec des frites fraîches et sa sauce tartare	6 000 pts	15,00 €
Filet de Truite saumonée	Wok de légumes, sauce au vin blanc	7 200 pts	18,00 €
Filet de Bar	Ecrasé de pommes de terre, sauce vin blanc citronnée	8 800 pts	22,00 €
Noix de Saint Jacques 	Risotto crémeux et Parmesan	11 600 pts	29,00 €

CÔTÉ TERRE

Faux filet maturé (300gr) 	Viande de race Charolaise, frites fraîches, salade d'endives et sauce aux choix*	11 200 pts	28,00 €
Pièce de Bœuf 170gr (Selon la sélection du chef)	Servi avec des frites fraîches, salade d'endives et sauces aux choix*	8 000 pts	20,00 €
Confit de canard maison	Pommes Sarladaises	7 600 pts	19,00 €
Véritable côte de cochon Normande (300gr) 	Ecrasé de pommes de terre, sauce au Cidre	7 200 pts	18,00 €
Tripes Normande à la mode de Caen 	Frites fraîches	6 000 pts	15,00 €
Garniture supplémentaire:	Frites fraîches, écrasé de pommes de terre, Risotto, wok de légumes, salade	1 600 pts	4,00 €
Sauce aux choix :	Camembert ou poivre		

LE CÔTÉ VÉGÉTAL

La salade de saison 10,00 € 4 000 pts

Endives, tomates, pommes de terre aux herbes, pickles de légumes, herbes fraîches

Risotto aux champignons 14,00 € 5 600 pts

Curry et lait de coco

Coupe de Sorbets 3 boules 8,00 € 3 200 pts

Liste des parfums dans les coupes gourmandes

LES FROMAGES

Trio de fromages normands AOP 
Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, chutney de figues

4 000 pts **10,00 €**

LES DESSERTS

Café ou thé gourmand

Farandole de douceurs et pâtisseries

4 800 pts **12,00 €**

Profiteroles au chocolat

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

4 400 pts **11,00 €**

Douceur Gianduja

Biscuit moelleux chocolat, ganache Gianduja, éclats de noisettes

4 000 pts **10,00 €**

Tarte tatin "Fait maison"

Confiture de lait, glace vanille

3 600 pts **9,00 €**

Tarte poire Amandine

Servie tiède, crème d'amande, vanille de Madagascar

3 200 pts **8,00 €**

Riz au lait

Coulis caramel

2 400 pts **6,00 €**

LES COUPES GOURMANDES

	1 boule	2 boules	3 boules
1600 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 €**

LA FORMULE VILLATARA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,00 €

Soupe de poisson de la Maison "Saiter" à Trouville

ou

Camembert de Normandie Pané



Pièce de Bœuf 170gr (Selon la sélection du chef)

ou

Filet de Bar



Tarte tatin "Fait maison"

ou

Douceur Gianduja

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

Œufs mayonnaise maison

Mélange gourmand

Assiette de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, terrine de campagne Normande, mélange gourmand, beurre

Salade de saison

Endives, tomates, pommes de terre aux herbes, pickles de légumes, herbes fraîches

LES PLATS

Véritable Fish and Chips maison

Servi avec des frites fraîches et sa sauce tartare

Tripes Normande à la mode de Caen

Frites fraîches

Risotto aux champignons

Curry et lait de coco

LES DESSERTS

Glace 2 boules au choix

Riz au lait

Coulis caramel

Tarte poire Amandine

Servie tiède, crème d'amande, vanille de Madagascar



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)	2 800 pts	7,00 €
Kir Royal Offenbach Brut 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	3 200 pts	8,00 €
Porto Graham's 5 CL	3 600 pts	9,00 €

LES CHAMPAGNES

		10CL		75CL
Offenbach Brut	5 200 pts	13,00 €	32 000 pts	80,00 €
Vranken Spécial Brut	6 400 pts	16,00 €	40 000 pts	100,00 €
Vranken Brut Rosé	7 600 pts	19,00 €	48 000 pts	120,00 €
Nicolas Feuillatte Organic Extra Brut			44 000 pts	110,00 €
Deutz Classic Brut			52 000 pts	130,00 €
Moët et Chandon Brut Impérial			56 000 pts	140,00 €
Pommery Brut Apanage Blanc de Blanc			72 000 pts	180,00 €
Pommery Brut Apanage Rosé			80 000 pts	200,00 €

LES BIÈRES ET CIDRE

PRESSION

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

BOUTEILLE

Heineken 0.0 sans alcool 33CL	2 800 pts	7,00 €
Grimbergen blanche ou rouge, Desperados 33CL	3 600 pts	9,00 €

CIDRE	15CL	37,5CL	75CL
	2 400 pts 6,00 €	5 600 pts 14,00 €	6 800 pts 17,00 €

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	1200 pts	6,00 €
Schweppes Agrum ou Tonic, Orangina, Fuzetea, Sprite 25CL	1200 pts	6,00 €
Coca-Cola Zero, Coca-Cola 33CL	1200 pts	6,00 €
Red Bull 25CL	1400 pts	7,00 €
Vittel 25CL	800 pts	4,00 €
Perrier 33CL	1000 pts	5,00 €
Vittel, San Pellegrino 50CL	1200 pts	6,00 €
Vittel, San Pellegrino 100CL	1400 pts	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	600 pts	3,00 €
Double café, Double décaféiné	1000 pts	5,00 €
Cappuccino, Chocolat	1000 pts	5,00 €
Thés & infusions	800 pts	4,00 €
Café crème	800 pts	4,00 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	1200 pts	6,00 €

LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

Tequila Olmeca 4CL	4 000 pts	10,00 €
Malibu coco, Cointreau, Bailey's, Get 27, Get 31, Passoa 5CL	3 600 pts	9,00 €
Jägermeister 3CL	2 400 pts	6,00 €

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	4 800 pts	12,00 €
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

Softs (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		
Daiquiri (Classique, Fraise, Pêche ou Passion) 7CL	4 400 pts	11,00 €
Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron, sirop de sucre de canne		
Punch planteur maison 20CL	4 800 pts	12,00 €
Nectar banane, nectar mangue, rhum blanc, sirop de grenade		
Sex on the Beach 35CL	5 200 pts	13,00 €
Vodka Smirnoff, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry		
Aperol Spritz ou Hugo 35CL	5 600 pts	14,00 €
Apérol ou Liqueur fleur de sureau, Perrier & Prosecco (vin pétillant italien)		
Pina Colada 35 CL	5 600 pts	14,00 €
Rhum Havana, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne		
Mojito (Classique, Fraise, Pêche ou Passion) 35CL	6 000 pts	15,00 €
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne Monin & Perrier		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le fruit des îles 35CL	3 200 pts	8,00 €
Nectac banane, nectar mangue, sirop de grenade		
Virgin Pina Colada 35CL	3 600 pts	9,00 €
Nectar 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
Merlot VDF Les Bories Blanques	6,00 €	29,00 €
Bordeaux AOC Dourthe N°1	7,00 €	34,00 €
Côtes du Rhône Villages AOC Plan de Dieu	7,00 €	34,00 €
Côtes de Provence AOP Maur & More, Château Saint Maur	8,00 €	39,00 €
Bordeaux supérieur AOC Château Landereau	8,00 €	39,00 €
Chinon AOP Amaranthe Baudry et Dutour	9,00 €	44,00 €
Brouilly AOP La chapelle de Venenge	9,00 €	44,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Javeaux	10,00 €	49,00 €
Saint Emilion AOP Lucius	12,00 €	59,00 €
Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal	13,00 €	64,00 €

VINS BLANCS

Chardonnay VDF Les Bories Blanques	6,00 €	29,00 €
Côtes de Gascogne IGP Saint Luc XVIII	7,00 €	34,00 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Cuvée Les Donelières	7,00 €	34,00 €
Côtes de Provence AOP Maur & More, Château Saint Maur	8,00 €	39,00 €
Loupiac AOC Grande Réserve Kressman	8,00 €	39,00 €
Beaujolais blanc AOP Terres dorées Jean Paul Brun	9,00 €	44,00 €
Gewurztraminer AOC Signature Wolfberger	12,00 €	59,00 €
Chablis AOC La Chablisienne	14,00 €	69,00 €
Pouilly Fumé AOC Le Loriot Joseph Mellot	14,00 €	69,00 €
Sancerre AOC Les Collinettes Joseph Mellot	14,00 €	69,00 €

VINS ROSÉS

Syrah VDF Les Bories Blanques	6,00 €	29,00 €
Côtes de Provence AOP Maur & More, Château Saint Maur	8,00 €	39,00 €
Côtes de Provence AOP Les Terrasses de Tamary	9,00 €	44,00 €
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	13,00 €	64,00 €

VINS SANS ALCOOL

French Bloom Le Blanc	17,00 €	84,00 €
French Bloom Le Rosé	18,00 €	90,00 €

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 débits 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