



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 €

### Melon jambon

Melon, jambon Serrano et Roquette

4 000 pts 10,00 €

### Tartine tomates Mozzarella

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

4 800 pts 12,00 €

### Assiette de saumon fumé

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

8 400 pts 21,00 €

### Véritable foie gras français, mi-cuit

Chutney de cerises, brioche tiède

8 800 pts 22,00 €

## 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, poulet croustillant, Parmesan, focaccia, tomates, anchois, sauce Caesar

6 400 pts 16,00 €

### La salade Villatara

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

7 600 pts 19,00 €

## LE BANC D'ÉCAILLE

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

### 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

<b>Véritable Fish and Chips maison</b>	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
Servi avec des frites fraîches et sa sauce tartare		
<b>Pavé de saumon laqué</b>	8 800 pts	<b>20,00 €</b>
Riz Basmati		
<b>Moules de Bouchot</b> 	8 800 pts	<b>22,00 €</b>
Marinières ou à la crème (+1€ de supplément) servies avec des frites fraîches		
<b>Filet de Bar</b>	9 200 pts	<b>23,00 €</b>
Ratatouille maison, sauce vierge		
<b>Brochette de gambas rôties</b>	10 000 pts	<b>25,00 €</b>
Légumes de saison, pesto		

## CÔTÉ TERRE

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

## LE CÔTÉ VÉGÉTAL

<b>La salade de saison</b>  <b>10,00 €</b> 4 000 pts	
Salade romaine, foccacia, tomates, carottes, concombres, sauce soja, herbes	
<b>Le Curry de légumes</b>  <b>14,00 €</b> 5 600 pts	
Poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail, huile d'olives, curry coco	
<b>La Salade de fruits</b>  <b>7,00 €</b> 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 €**

**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 €**

**Tarte gourmande au citron meringuée**  
Zestes de citron vert

3 600 pts **9,00 €**

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

3 600 pts **9,00 €**

**Crème brûlée**  
Chocolat blanc

2 800 pts **7,00 €**

## LES COUPES GOURMANDES

	1 boule	2 boules	3 boules
	1 600 pts <b>4,00 €</b>	2 400 pts <b>6,00 €</b>	3 200 pts <b>8,00 €</b>

**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**  
2 boules sorbet fraise, 1 boule glace vanille, crème fouettée, coulis fruits rouges

4 800 pts **12,00 €**

## LA FORMULE VILLATARA

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,00 €**

Melon jambon

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

#### **Perite Caesar**

Salade, poulet croustillant, Parmesan, focaccia, tomates, anchois, 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

#### **Le Curry de légumes**

Poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail, huile d'olives, curry coco

### 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 allergéniques et  
origines des viandes

# LA CARTE DES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

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

## LES CHAMPAGNES

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

## LES BIÈRES ET CIDRE

### PRESSION

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

### BOUTEILLE

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

### CIDRE

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

Cidre de Normandie artisanal pur jus IGP Daufresne

## LES SOFTS

<b>Jus de fruits et nectar Granini</b> 25CL Orange, tomate, pomme, multivitaminé, ananas, pamplemousse rose, abricot	1 200 pts	<b>6,00 €</b>
<b>Schweppes Agrum ou Tonic, Orangina, Fuzetea, Sprite</b> 25CL	1 200 pts	<b>6,00 €</b>
<b>Coca-Cola Zero, Coca-Cola</b> 33CL	1 200 pts	<b>6,00 €</b>
<b>Red Bull</b> 25CL	1 400 pts	<b>7,00 €</b>
<b>Vittel</b> 25CL	800 pts	<b>4,00 €</b>
<b>Perrier</b> 33CL	1 000 pts	<b>5,00 €</b>
<b>Vittel, San Pellegrino</b> 50CL	1 200 pts	<b>6,00 €</b>
<b>Vittel, San Pellegrino</b> 100CL	1 400 pts	<b>7,00 €</b>

## BOISSONS CHAUDES

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

## LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

<b>Irish Coffee, Normandy Coffee</b> 14CL	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Tequila Olmeca</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</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	3 200 pts	<b>8,00 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b> 4CL	4 000 pts	<b>10,00 €</b>

### VODKA

<b>Smirnoff rouge</b> 4CL	2 400 pts	<b>8,00 €</b>
<b>Belvedere</b> 4CL	5 200 pts	<b>13,00 €</b>

### WHISKIES

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

### RHUM

<b>Rhum Saint James blanc</b> 4CL	2 800 pts	<b>7,00 €</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b> 4CL	3 200 pts	<b>8,00 €</b>
<b>Havana 3 ans, Bacardi Carta Oro</b> 4CL	4 400 pts	<b>10,00 €</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> 4 CL	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>Mojito</b> 35CL Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne Monin & Perrier	6 000 pts	<b>15,00 €</b>
<b>Pina Colada</b> 35 CL Rhum Havana, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne	5 600 pts	<b>14,00 €</b>
<b>Aperol Spritz ou Hugo</b> 35CL Apérol ou Liqueur fleur de sureau, Perrier & Prosecco (vin pétillant italien)	5 600 pts	<b>14,00 €</b>
<b>Sex on the Beach</b> 35CL Vodka Smirnoff, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Bourbon Old Fashioned</b> 12CL Whisky Jack Daniel's, Bitter Angostura, sirop sucre de canne, Perrier	5 200 pts	<b>13,00 €</b>
<b>Margarita</b> 10CL Tequila Olmeca, Cointreau, jus de citron vert	5 200 pts	<b>13,00 €</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>

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

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

## VINS BLANCS

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

## 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>Syrah VDF</b> 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](http://www.mangerbouger.fr)