



# villa valleyre

le restaurant

## TAPAS à partager

**PLANCHE CHARCUTERIE** 21€<sup>00</sup>  
Assortiment de charcuterie

**PLANCHE BIARRITZ** 15€<sup>00</sup>  
Accras de cabillaud | Tempura de Calamar  
Croquetas jambon Serrano | Sauce tartare

## NOS ENTRÉES

 **OEUF POCHÉ** 13€<sup>00</sup>  
Emulsion crémeuse d'asperges  
blanche au parmesan et piment  
d'espelette

 **TATAKI DE THON** 15€<sup>00</sup>

 **SAINT JACQUES** 16€<sup>00</sup>  
Emulsion d'asperges blanche au  
parmesan et piment d'espelette

 **FOIE GRAS MI CUIT** 18€<sup>00</sup>  
Chutney de figues et toasts grillés

## GRANDES SALADES

 **CÉSAR** 18€<sup>00</sup>

Salade | poulet | tomates | œuf |  
croûtons | parmesan | sauce César

 **SALADE LANDAISE** 19€<sup>00</sup>

Salade | foie gras | tomates | gésiers de  
canard confits | magret fumé | noix et

 **POKE BOWL VEGAN** 17€<sup>00</sup>  
Légumes, riz, accras végétariens

## BURGERS

**BURGER NORMAND** 21€<sup>00</sup>

Bun's Bio | camembert | oignons caramélisés  
| tomate | sauce poivre doux  
accompagnement frites maison

**BURGER SAVOYARD** 21€<sup>00</sup>

Bun's Bio | boeuf charolais | oignons caramélisés  
tome de vache | tomate | sauce poivre doux  
accompagnement frites maison

## Formules Midi

**Formules du Mardi au Samedi  
hors jours fériés**

### A l'ardoise

#### FORMULE 2 PLATS

Entrée | Plat  
Plat | Dessert

**17€<sup>00</sup>**

#### FORMULE 3 PLATS

Entrée | Plat | Dessert

**19€<sup>00</sup>**

Quantité limitée

## NOS VIANDES

avec un accompagnement au choix

 **FILET DE BOEUF D'AUBRAC** 27€<sup>00</sup>  
Boeuf d'Aubrac | Sauce foie gras  
France

 **TOURNEDOS BOEUF Rossini** 37€<sup>00</sup>  
Lobe de foie gras | Sauce foie gras |  
Cèpes persillés

 **TOURNEDOS DE VEAU** 29€<sup>00</sup>  
Cèpes persillés | Sauce foie gras

 **TOURNEDOS DE VEAU Rossini** 37€<sup>00</sup>  
Lobe de foie gras | Cèpes persillés |  
Sauce foie gras


 **CÔTE DE BOEUF 500gr** 36€<sup>00</sup>  
Cèpes persillés | sauce foie gras

## NOS POISSONS

avec un accompagnement au choix

 **GROSSES GAMBAS A LA  
PLANCHA** 25€<sup>00</sup>  
Gambas marinées cuites à la plancha

 **SAINT JACQUES  
A LA BASQUE** 27€<sup>00</sup>  
Crème aux cèpes et piment d'espelette

 **DUO DE LA MER** 30€<sup>00</sup>  
Assortiment de Gambas et Saint  
jacques sur une crème aux cèpes et  
parmesan

 **DOS DE CABILLAUD** 27€<sup>00</sup>  
Emulsion d'asperges blanche au  
parmesan piment d'espelette

## Formule découverte

**40€**  
3 plats

**35€**  
2 plats

### OEUF POCHÉ

Emulsion crémeuse d'asperges  
blanche au parmesan et piment  
d'espelette

### TATAKI DE THON

### SAINT JACQUES A LA BASQUE

Crème aux cèpes et piment d'espelette  
accompagnement au choix

### FILETS D'AUBRAC

accompagnement au choix  
Boeuf d'Aubrac | Sauce foie gras


### BOUCHON AU RHUM


Baba au rhum avec sa chantilly et  
éclats de chocolat


### CONCORDE


Secret chocolat aux éclats de  
meringue et d'une mousse choco-  
lat suisse

## NOS DESSERTS

 **DOUCEUR A LA ROSE** 10€<sup>00</sup>  
Dacquoise à la rose, mousse de  
mascarpone fleur d'oranger

 **LE BORDELAIS** 10€<sup>00</sup>  
Mousse vanille, coeur caramel  
beurre salé, coque chocolat

 **CONCORDE** 10€<sup>00</sup>  
Secret chocolat aux éclats de  
meringue et d'une mousse  
chocolat suisse

 **BOUCHON AU RHUM** 10€<sup>00</sup>  
Baba au rhum avec sa chantilly et  
éclats de chocolat

 **CAFE | THE GOURMAND** 10€<sup>00</sup>

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois crémeux

Frites maison

Wok de légumes

Risotto crémeux aux champignons

## FORMULE ENFANT

Accompagnement Frites

**14€<sup>00</sup>**

Gros Cheese-Burger | Frites | Glace vanille

Crispy tenders | Frites | Glace vanille

Boisson | Limonade (sirop) | Coca cola

jusqu'à 12 ans



**Prix nets en euros - chèque bancaire et  
ticket restaurant papier non acceptés**



## BOISSONS / DRINKS

### APÉRITIF

RICARD	5,00 €
LILLET ROSE 6CL	6,00 €
LILLET ROUGE 6CL	6,00 €
LILLET BLANC 6 CL	6,00 €
MARTINI ROUGE 6	5,00 €
MARTINI BLANC 6	5,00 €
KIR ROYAL	11,00 €
KIR 12 CL	5,00 €
SUZE 6	5,00 €
MUSCAT 6	5,00 €
PORTO BLANC	5,00 €
PORTO ROUGE	5,00 €

### BIÈRES PRESSIONS

BUD 25	4,00 €
BUD 50	7,50 €
MONACO 25	4,50 €
MONACO 50	8,00 €
PANACHE 25	4,00 €
PANACHE 50	7,50 €
HOEGARDEN 25	5,00 €
HOEGARDEN 50	9,50 €
PICON BIÈRE 25	7,00 €

### BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS	6,00€
JUPILER SANS ALCOOL	5,00€

### COCKTAILS

MOJITO	9,00 €
MOJITO ROYAL	13,00 €
MOJITO FRAISE	10,00 €
MOJITO PASSION	10,00 €
PINA COLADA	10,00 €
CAIPIRINHA	9,00 €
CAIPIRINHA FRAISE	10,00 €
CAIPIRINHA PASSION	10,00 €
SPRITZ LILLET BLANC	10,00 €
SPRITZ	10,00 €
LILLET TONIC BLANC	9,00 €
LILLET TONIC ROSE	9,00 €
AMERICANO MAISON	10,00 €
VIRGIN MOJITO SANS ALCOOL	8,00 €
VIRGIN PINACOLADA SANS ALCOOL	8,00 €
VIRGIN BALTHA SANS ALCOOL	8,00 €
COCKTAIL BALTHA	12,00 €
GIN TONIC	10,00 €

### SPIRITUEUX

WHISKY CLAN CAMPBELL 4 cl	7,50 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	9,50 €
WHISKY JACK DANIELS	9,50 €
WHISKY JAMESON	8,00 €
CHIVAS 12 ANS	9,50 €
GIN MONKEY	12,00 €
RHUM HECHICERA	12,00 €
ARMAGNAC 10 ANS 4CL	12,00 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM SAINT FLORIAN 4 CL	7,00 €
COGNAC VSOP 4 CL	8,50 €
MENTHE PASTILLE	7,00 €

### SOFTS

Coca / Coca Zero 33cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Fuze Tea 25cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€
Limonade 25cl	4,00€
Sirop grenadine, menthe, fraise, citron, pêche	3,00€

### EAUX 1 Litre

Abatille plate	5,00€
Abatille pétillante	5,00€

### JUS DE FRUITS 25 cl

Jus de fruits Granini	4,50€
<i>Jus de pomme, ACE, Jus d'orange, Jus de tomate, jus ananas.</i>	

### CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO OU DECA	2,50€
VIENNOIS	4,00€
THÉ	3,50€

*Camomille, verveine, tilleul  
Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe*

### IRISH COFFEE

FRENCH OU JAMAÏCAN	9,00€
--------------------	-------

## VINS / CHAMPAGNE

### SELECTION DE BLANC

	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gacogne   UBY N°3	5,50€	25,00€
Côte de Gascogne   UBY N°4	6,00€	27,00€
Bordeaux   Château Talbot Caillou		62,00€
Pessac Léognan   Les Haldes de Luchey	8,00€	38,00€
Chablis   Garrieux fils	10,00€	40,00€
Sancerre   Domaine Roger Neveu		41,00€

### SELECTION DE ROSE

ROSE IGP ILE DE BEAUTE Casa Rossa	6,50€	29,00 €
-----------------------------------	-------	---------

### SELECTION DE CHAMPAGNE

BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	58,00 €
---	--------	---------

### SELECTION DE ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
Graves de Vayres   Château Goudichaud	6,00€	28,00€
Pessac Léognan   Les haldes de Luchey	7,50€	38,00€
Listrac médoc   Château Cap Léon Veyrin		35,00€
Saint Estéphe   Château Haut Marbuzet		79,00€
Saint Julien   Château La Bridane		47,00€
Saint Emilion Grand Cru   Château Pipeau		65,00€
Pic Saint Lou   Château de la Salade Aérien		29,00€
Argentine   Clos des los Siete		38,00€
Crozes Hermitage   La Matinière		39,00€



villa valleyre  
le restaurant

Lundi : Fermé toute la journée  
Mardi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Mercredi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Jeudi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Vendredi : 12h à 15h // 18h à 23h  
Samedi : 12h à 15h // 18h à 23h  
Dimanche : Fermé toute la journée



villa valleyre  
le restaurant

70 avenue de la république  
33380 Mios

Réservation : 09 82 37 15 70

contact@villavalleyre.fr  
www.villavalleyre.fr