BOISSONS / *DRINKS*

APÉRITIF

RICARD	6€
LILLET ROSE 6CL	6€
LILLET ROUGE 6CL	6€
LILLET BLANC 6CL	6€
MARTINI ROUGE 6CL	6€
MARTINI BLANC 6CL	6€
KIR CLASSIC	6€
KIR ROYAL	11€
SUZE	6€
MUSCAT	6€
PORTO ROUGE	6€
PORTO BLANC	6€

COCKTAILS

MOJITO	9€
MOJITO ROYAL	13€
MOJITO FRAISE	10€
MOJITO PASSION	10€
PUNCH PLANTEUR	10€
PINA COLADA	10€
CAIPIRINHA	9€
CAIPIRINHA FRAISE	10€
CAIPIRINHA PASSION	10€
SPRITZ LILLET BLANC	10€
SPRITZ	10€
LILLET TONIC BLANC	9€
LILLET TONIC ROSE	9€
AMERICANO	10€
GIN TONIC	10€
COCKTAIL VALLEYRE	12€
VIRGIN MOJITO	8€
VIRGIN PINACOLADA	8€
VIRGIN VALLEYRE	8€

SOFTS

COCA / COCA ZERO	5€
TONIC LONDON	5€
ORANGINA	5€
FUZE TEA	5€
PERRIER	5€
LIMONADE	4€
JUS DE FRUITS Pommes, Ace, Orange, Tomate, Ananas	5€
SIROP grenadine, menthe, fraise, citron, pêche	4€

BIÈRES PRESSION

BUD 25	5€
BUD 50	8€
TRIPLE K 25	6€
TRIPLE K 50	11€
MONACO 25	5€
MONACO 50	8€
PANACHE 25	5€
PANACHE 50	8€
HOEGARDEN BLANCHE 25	6€
HOEGARDEN BLANCHE 50	11€
PICON BIERE 25	7€
DESPERADOS	6€
1664 SANS ALCOOL	5€

SPIRITUEUX

WHISKY CLAN CAMPBELL	8€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	10€
JACK DANIELS	10€
CHIVAS 12 ANS	10€
VODKA	9€
GIN	9€
RHUM	10€
ARMAGNAC 10 ANS	10€
COGNAC VSOP	10€
COGNAC XO	13€
EAU DE VIE POIRE WILLIAM	7€
MENTHE PASTILLE	7€
GET 27	7€
BAILEYS	7€

CAFÉ | *MALONGO*

ESPRESSO OU DECA	2,50€
DOUBLE CAFE	4,50€
VIENNOIS | CAPPUCCINO	5,00€
THÉ | INFUSION	3,50€

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

IRISH COFFEE

FRENCH OU JAMAÏCAN	9€

CAFÉ GOURMAND OU THE GOURMAND	11€

villa valleyre
le r(9)staurant

POUR VOS ORGANISATIONS D'ÉVÈNEMENTS

70 avenue de la république
33380 Mios

Réservation : 09 82 37 15 70

contact@villavalleyre.fr
www.villavalleyre.fr

TAPAS *à partager* *(2/3personnes)*

PLANCHE BIARRITZ (Elaboré par la maison Caudalie) **15€**
Accras de cabillaud | Tempura de Calamar
Croquetas jambon Serrano | Sauce tartare

VINS / *CHAMPAGNE*

SELECTION DE CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	60,00€

SELECTION DE ROSE

	VERRE	BOUTEILLE
Corse | Terra Vecchia	6,50€	30,00€

SELECTION DE BLANC

	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gacogne | UBY N°3 Sec Colombard Sauvignon	5,50€	25,00€
Côte de Gascogne | UBY N°4 Doux gros et petit Manseng	6,00€	27,00€
Pessac Léognan | Château Coquillas	10,00€	45,00€
Chablis | Dampt Frères vielles vignes	9,50€	40,00€

SELECTION DE ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
Graves | Château Ludeman les Cèdres	6,00€	28,00€
Bordeaux | Château Roc de Cazade	5,00€	25,00€
Médoc | Château Les Hauts de Tour Prignac		35,00€
Pessac Leognan | Château Coquillas	9,50€	43,00€
Saint Estéphe | Château Haut Marbuzet		85,00€
Saint Julien | Sarget du Château Gruaud Larose		65,00€
Saint Emilion | Château La Croix Meunier		45,00€
Côtes du Rhône | Domaine de Montine		30,00€

EAUX MINERALES 6€

ABATILLE PLATE
ABATILLE PETILLANTE

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

CAFÉ | *MALONGO*

ESPRESSO OU DECA	2,50€
DOUBLE CAFE	4,50€
VIENNOIS | CAPPUCCINO	5,00€
THÉ | INFUSION	3,50€

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

CAFÉ GOURMAND OU THE GOURMAND 11€

NOS FORMULES

FORMULE 35€
2 PLATS
Entrée | Plat ou Dessert

FORMULE 40€
3 PLATS
Entrée | Plat| Dessert

ENTRÉES 12€

RAVIOLES DE POTIMARRON à la ricotta, émulsion beurre noisette

GNOCCHIS FUMÉS POÊLÉS sauce foie gras et copeaux de parmesan

TARTARE DE THON ROUGE à la mangue, coriandre et huile de sésame

COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET CRUMBLE AMANDE

CRÉATION FOIE GRAS MI CUIT poire pochée aux épices douces et réduction balsamique (hors formule) 18€

PLATS ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 26€

LA CÔTE DE BOEUF 500gr (hors formule) 35€
sauce au foie gras

FAUX FILET AUBRAC 200gr
Boeuf d'Aubrac | sauce foie gras

MAGRET DE CANARD AU MIEL
jus de volaille réduit à l'orange

DAURADE ROSE ENTIÈRE beurre blanc citronné

FILETS DE ROUGET A LA PLANCHA
sauce Chermoula et noisettes grillées

PARILLADA DE LA MER (hors formule) 35€
Gambas, rougets, saumon

LINGUINES AU SAUMON
pesto et yuzu

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

MOUSSELINE DE PANAIS

GRATIN DE PATATES DOUCES Á L'AIL

LINGUINE

DESSERTS 10€

BABANETTONE fruits confits orange raisins, imbibé de sirop au rhum

DOUCEUR D'HIVER dacquoise aux noix, mousse vanille sirop d'érable, coeur praliné

PLAISIR CITRON financier citron, gelée citron, mousse au citron de Sicile

OPÉRA biscuit joconde café, ganache chocolat, crème café

AUTRES PLATS

VÉGÉTARIEN (Gnocchsi poêlés, crème de cajou citronnée, légumes rôtis)	18€
SALADE CÉSAR (Poulet | tomates | oeuf | croûtons | parmesan | sauce César)	18€
SALADE LANDAISE (Foie gras | tomates | gésiers de canard confits | magret fumé | noix)	21€
BURGERS VILLA VALLEYRE & FRITES MAISON (Pulled pork | cheddar | sauce barbecue| compotée d'oignons |salade)	21€

CRISPY DE POULET OU
BURGER cheese maison
Frites maison
Glace vanille & chantilly
Boisson au choix au verre (Coca, Limonade, sirop, jus d'orange)

MENU POUR LES PETITS 14€
moins de 12 ans