

La Carte

été 2020

Toute l'équipe de la Villa de la villa vous souhaite un agréable moment *the Villa des Arts team hopes you enjoy your meal*

Nous travaillons des produits frais, de qualité, sélectionnés avec essentiellement des producteurs locaux ou reconnus pour leur savoir-faire
Our dishes are home-made. We use carefully selected, quality products and work mostly with local an well-known producers.

Les grandes salades et grandes entrées

Salade de poulets <i>de la ferme de la Houssaye, œuf bio au plat, suprême, aileron et foie.</i>	16 €
Grande salade végétarienne	15 €
Saumon gravelax Bio <i>aux groseilles, œufs de saumon, rilette de saumon à la citronnelle</i>	20 €
Planche de charcuterie <i>fabriquée par les artisans de la région</i>	14 €
Fines tranches de Jambon fumé de la Manche, <i>salade pousses d'épinards à l'huile de noix de Normandie</i>	15 €
<i>Thin slice of smoked ham from the Manche department, with mushrooms regional poached</i>	

Les entrées starters

Terrine maison de foie de volailles <i>aux confitures de rhubarbe</i>	9 €
Saumon Bio gravelax <i>mariné aux groseilles</i>	11 €
Salade de tomates de petit maraîcher <i>au safran de Normandie</i>	10 €
Foie gras de Canard Normand fermier, <i>au Calvados et chutney de rhubarbe</i>	16 €
<i>Duck fat from Normandy</i>	
Bulots Normands IGP <i>de la baie de Granville avec sa mayonnaise maison à la laitue de mer</i>	10 €
Huitres n°3 Spéciales d'Isigny de la maison <i>Faillepiéd</i>	12pcs= 22 € / 9 pcs=17€ / 6pcs = 12 €

Poissons Fishes

Ihon grillé à la salicorne	19 €
Sole de nos côtes <i>rôtie entière avec son tartare de légumes</i>	32 €
Gambas Bio sautées à la citronnelle <i>et au lait de coco</i>	23 €

Viandes meats

Magret de canard aux myrtilles, <small>petites pommes de terre nouvelles</small>	19 €
Franche de foie de veau <small>des éleveurs de la Charentonne env 200 g</small> <small>au vinaigre de framboise ; épinards croquants</small>	20 €
Andouillette AAAAA grillée <small>environ 180 g fabriquée à Vire 14</small>	15 €
<small>La mythique andouillette Fabriquée à la main, de la célèbre Association Amicale, des Amateurs d'Andouillette Authentique The classic andouillette sausage AAAAA. Certified by the famous Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</small>	
Côte de bœuf grillée <small>environ 1 kg Béarnaise maison</small> <small>Pour 2 personnes</small>	68 €
Tartare de Bœuf <small>viande Normande aiguillettes baronne au couteau 180 g</small>	15 €
<small>Normand tartare steak 180 g, Cut by hand</small>	
Burger de la Villa	16 €
<small>Pain burger BIO, steak 180g, salade fraîche, tomates, oignons confits (pont l'évêque, Livarot, Camembert ou Tomme de Normandie au choix) frites fraîches The Villa's burger : minced beef, 180 g, onions confit, choise Camembert, livarot pont l'évêque,, tomme, honey, home-made sauce</small>	
Plateau de fromages régionaux fermiers <small>local cheeses</small>	10 €
<small>Fresh goat cheese from artisan farm</small>	

Desserts

Glaces ou sorbets <small>voir la carte glaces et sorbets</small> <small>au choix</small> <small>3 boules : 8 € 2 boules 7 €</small>	
<small>Produit naturel des artisans «les glaciers Normands» Ice cream and sorbets from the « Glaciers Normands », 2 scoops</small>	
Coupe de fruit <small>du moment au miel bio avec son sorbet produit artisanal</small>	8 €
<small>Cup of seasonal fruits with sorbet – Product from « les glaciers Normands »</small>	
Tarte fine aux pommes <small>et sa glace artisanale à la vanille «les glaciers Normands»</small>	8 €
Baba au Calvados <small>du Pays d'Auge, crème fouettée aux framboises</small>	12 €
Tiramisu aux fruits rouges	9 €
Mille-feuilles aux fruits du moment	10 €
Café gourmand <small>ou thé / Chocolat avec des petits desserts délicieux concoctés par le chef</small>	10 €

Prix TTC. Service compris

Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition

La Villa des Arts c'est aussi un petit Hôtel cosy www.villadesarts-hotel.fr tel : 02 61 75 00 65 reception@villadesarts.fr

Menu enfant



kids' menu

9 € (jusqu'à 12 ans) up to 12 years old

Nuggets de volaille avec frites maison



chicken nuggets with french fries

ou Burger de bœuf maison



homemade beef burger

Dessert avec le cadeau surprise de la Villa :



Dessert including The villa's gift

Glace artisanale

ou dessert du moment

Artisanal ice-cream or saison dessert

1 Boisson au choix : coca-cola, eau minérale, jus de fruits

One drink of your choice

