




Nos Entrées

Huîtres creuses Gillardeau n°3 (6 pièces)	30€
Homard Bellevue demi ou entier	28€ / 54€
Saumon fumé Norvégien, crème aigrelette, aneth citron	25€
Tranche de foie gras de canard 'La Villa'	22€
Chutney de coings, pain de campagne toasté	
 La marmite du pêcheur, rouille, croutons à l'ail	22€
Thon, saumon, crevette Ebi, en sashimi	24€
Wakamé, daïkon, soja light, yuzu, sésame	
Filet de boeuf Holstein, en carpaccio, sauce 'Harry's Bar'	22€
Crevettes grises épluchées main (2 pièces)	22€
En croquette, persil frit, citron	
Saint-Jacques rôties, risotto aux champignons, parmesan	26€
 Œuf mollet, velouté de topinambours,	16€
Lard confit et en émulsion	
Salade Caesar, volaille jaune, lard croustillant	18€
Vinaigrette à l'anchois	
Carpaccio de Saint-Jacques, chou-fleur, Vinaigrette au café	24€
Linguine à la truffe noire de Carpentras	28€ / 38€

Nos Poissons


Tartare de thon, façon Américain, Pommes frites, mesclun	28€
La Sole Belle Meunière ou plancha (500g)	48€
Mousseline de pommes de terre au beurre Bordier, Jeunes pousses d'épinard	
 Dos de saumon Teriyaki, pointes vertes	24€
Oignons frits, coriandre, sésame, cacahuète	
Dos de Skreï rôti, poireaux fondants,	28€
Purée aux herbes, Sauce vierge	
Aile de raie pochée, pommes vapeur,	26€
Tombée d'épinards, beurre aux câpres	

Nos Amateurs de Viandes

Entrecôte Holstein (350gr)	38€
Âge : 8 à 9 ans - 21 jours de maturation	
Alimentation : mélange de céréales	
Filet pur Holstein (220 gr) – 21 jours de maturation	38€
Le faux filet Chuck Flap Australien (200g)	36€
Le véritable boeuf Wagyu de Kobe (180g)	140€
40 jours de maturation, salade de mache à la truffe	

Toutes nos viandes sont servies avec pommes frites,
salade de saison et sauce au choix



Nos Viandes

Tartare de bœuf Holstein au couteau, à l'italienne, Pommes frites, salade	30€
Tartare de bœuf façon Américain, pommes frites, salade	24€
Tartare de boeuf au caviar Baeri (30 g)	85€
Hamburger 'Boucherie Polmard'	26€
Oignons frits, Cheddar, bacon, Mayonnaise Teriyaki	
Filet de veau rôti, jeunes carottes au curcuma, Pommes fondantes, jus à la moutarde de Meaux	36€
Vol-au-vent poule fermière et boulettes	22€
Champignons de Paris, mousseline, feuilleté	
Carré d'agneau en persillade, haricots verts, échalotes	32€
 Suprême de pintadeau rôti, champignons des bois au maïs	24€
Jus de rôti au vin jaune	

Nos Sauces et Accompagnements

Béarnaise, choron, poivre vert crème	
Frites Maison blanc de bœuf	4€
Purée de pommes de terre beurre Bordier	4€
Salade de saison	4€

Nos Desserts

Millefeuille caramélisé, Crème pâtissière vanille, glace vanille	12€
Véritable dame blanche	10€
Moelleux au chocolat coulant, glace vanille	10€
Tartelette caramel, noix de pécan, biscuit noisette Sorbet banane	10€
 Brunoise de fruits exotiques, espuma et crumble coco Sorbet mangue	12€
Chocovilla	10€
Café / thé gourmand et ses mignardises	10€
 Sélection de fromages affinés du mois	12€

Menu Bib Gourmand, uniquement disponible le midi

La Brasserie a été créée afin de proposer une ambiance musicale et décontractée ainsi qu'un service simplifié dont les boissons et sauces sont posées sur table à votre disposition.

Au-delà de 9 couverts, menu unique pour toute la table

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, lactose, alliacées et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir



LA BRASSERIE DE LA VILLA LORRAINE

pour l'apéro

À partager	
Sardinettes (14 à 18 mini sardines d'Espagne)	14€
Edamame, Fleur de Sel	6€
Croque Bikini, Burrata, truffe, Paletta Ibérique	12€
Les minis boudins aux truffes (5 pièces)	15€

Menu Bib Gourmand, uniquement disponible le midi