

pour l'apéritif à partager

Sardinettes (14 à 18 mini sardines d'Espagne) 14

Edamame, Fleur de Sel 6

Croque bikini, burrata, truffe, paletta ibérique 12

entrées

Saumon fumé norvégien, crème aigrelette, aneth citron 24

 Tranche de foie gras de canard 'la Villa', chutney de prunes 22

Tartare d'avocat, chair de tourteau 22

Ravioles aux champignons, émulsion à la tartufata 20

Filet de bœuf Holstein en carpaccio, sauce 'Harry's Bar' 22

Croquettes de crevettes grises épluchées main 18

 Sashimi de bar aux agrumes, déclinaison de chou-fleur 18

 Saint-Jacques rôties, chicons, beurre blanc à l'orange 24


Tagliolini au homard, crème de parmesan 24

poissons

Saint-Jacques rôties, crémeux de carottes, émulsion pistache 28

La sole meunière ou à la plancha, purée, épinards 42

 Filet de saumon Teriyaki, broccolini, riz sauté 24

 Dos de cabillaud, légumes d'automne, huile au kalamansi 28

Tagliolini au homard, crème de parmesan 38

amateurs de viandes


Entrecôte Simmental (350gr), frites, salade 38

Filet pur Holstein (220 gr), frites, salade 36

Le véritable bœuf Wagyu de Kobe certifié (180g) 135

viandes

Tartare de bœuf, façon Américain, frites, salade 24

 Suprême de faisan rôti, chicons, pain d'épices 26

Hamburger 'Polmard', oignons frits, cheddar, bacon 26

Ris de veau meunière, embeurrée de choux 36
pommes dauphines

Civet de biche, oignons, lardons, pommes dauphines 32

 Filet de veau, brocolis et haricots verts, jus aux herbes 34

saucés et accompagnements

Béarnaise, choron, poivre vert crème, champignons

Frites maison blanc de bœuf 4

Purée de pommes de terre beurre Bordier 4

Salade de saison 4

Légumes de saison 6

 Plats minceur, validés par Carine Laforêt, nutritionniste

desserts

Millefeuille caramélisé, crème légère et glace vanille 12

Véritable dame blanche 10

Moelleux au chocolat coulant, glace vanille 10

 Ananas rôti aux épices, sorbet Kalamansi 10

Tartelette aux fruits de saison 12

Paris-Brest, glace à la noisette et aux agrumes 12

Café / thé gourmand et ses mignardises 10

 Sélection de fromages affinés du mois 12

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

 **Menu Bib Gourmand - 37€ servi uniquement le midi**

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

A l'occasion des **65 ans de la Villa Lorraine**,
Notre chef Gary Kirchens vous propose pour le déjeuner

Plat 18€

Entrée + plat ou plat + dessert 28€

Entrée + plat + dessert 35€

Du mardi 30 octobre au lundi 5 novembre 2018

Chou farci (agneau, champignons, carottes, safran)

*

Waterzooi de poisson, pommes-de-terre natures

*

La pomme en différentes textures, glace vanille