

## 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

Huîtres creuses de Zélande 000 (6 pièces – 9 pièces) 21 - 31

Saumon fumé norvégien, crème aigrette, aneth citron 24

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

Tartare d'avocat, chair de tourteau 22

Thon rouge au sésame, salade de mâche et chicons 22

Carpaccio de bœuf Holstein, sauce 'Harry's Bar' 22

Croquettes de crevettes grises épluchées main 18

  Carpaccio de Nobashi, carottes, passion, gingembre 18

Vitello tonnato 20

Tagliolini au homard, crème de parmesan 24

## poissons

Minis calamars, riz noir à la ciboulette, beurre au citron vert 24

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

 Filet de saumon Teriyaki, broccolini, riz sauté 24

 Filet de daurade, poireaux, sauce vierge 28

Tagliolini au homard, crème de parmesan 38

## amateurs de viandes

Entrecôte Holstein (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

 Coquelet, frites, salade, sauce estragon 24

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

Canette à l'orange sanguine, gratin dauphinois 28

Ris de veau meunière, céleri-rave confit 36  
Sauce marsala, purée Robuchon

Filet de biche, crémeux de panais, petits légumes 34

 Filet de veau, betteraves et salsifis, jus aux herbes 34

## sauces 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  
DE LA VILLA LORRAINE

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