

NOS ENTREES

TARTARE DE SAUMON AUX HERBES FRAICHES SALADE LEGUMES CROQUANT A LA CORIANDRE	14 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT CHUTNEY DE MANGUE A LA PISTACHE	216 €
SALADE DE LEGUMES CONFITS ET RICOTTA ROTI HUILE D'OLIVE VIERGE AU BASILIC	14 €
ASSIETTE ANTI PASTI A L'ITALIENNE (tomates confites, cœur d'artichaut, oignons balsamique, poivrons grillés burratta, jambon cru, salade, copeaux parmesan)	20€
ASSIETTE VILLA CYRIEL (tomate, burratta, jambon cru, melon, avocat, crevette, saumon fumé)	20 €
ASSIETTE DE PETITS FARCIS ET FOUGASETTE A L'ORIGAN	15 €
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS AUX COPEAUX DE PARMESAN ET JAMBON CRU CRISPY	14€

NOS PLATS

FILET DE LOUP POELE RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN ET BOUQUETIERE DE LEGUMES SAUCE VIERGE AU CITRON VERT	21 €
POEELE DE GAMBAS AUX PIMENTS DOUX ET QUINOA AU LEGUMES DE SAISON	16 €
CARPACCIO DE BOEUF TRADITION	14 €
ENTRECOTE BLACK ANGUS AUX ECHALOTTES ET PERSIL POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	22 €
BROCHETTE DE BOEUF AU THYM ET AIL CONFIT JUS CORSE AU BALSAMIQUE	15 €
WOK DE CANARD YAKITORI ET NOUILLES AUX LEGUMES CROQUANTS	16 €
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS ET AMANDES SEMOULE A LA CORIANDRE	16 €
TAGLIATELLES AU SAUMON FUME ET POINTES D'ASPERGES	14 €

Prix net et service compris

Les Vendredis et Samedis soir un minimum de facturation de **30 €**
par personne sera appliqué

FORMULE A 30 €

Entrée - plat et dessert

MER

TARTARE DE SAUMON AUX HERBES FRAICHES
SALADE LEGUMES CROQUANT A LA CORIANDRE

* * * * *

FILET DE LOUP POELE
RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN ET BOUQUETIERE DE LEGUMES
SAUCE VIERGE AU CITRON VERT

* * * * *

FINGER PALINE ET CHANTILLY CHOCOLAT BLANC IVOIRE

OU TERRE

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
CHUTNEY DE MANGUE A LA PISTACHE

* * * * *

BROCHETTE DE BOEUF AU THYM ET AIL CONFIT
JUS CORSE AU BALSAMIQUE

* ** * * * *

DELICE DE FROMAGE BLANC ET CITRON VERT
COMPOTEE DE FRUITS ROUGE

OU VEGETARIEN

(SANS GLUTEN)

SALADE D'ASPERGES AUX LEGUMES CONFITS ET RICOTTA ROTI
HUILE D'OLIVE VIERGE AU BASILIC

* * * * * *

POEELE DE GAMBAS AUX PIMENTS DOUX
ET QUINOA AU LEGUMES DE SAISON

* * * * * *

DOME FONDANT AU CHOCOLAT ET COEUR CARAMEL

Menu Enfant (-12 ans) 13 €

Nugget's ou Hamburger maison Frites ou Pâtes Bolognaise

Glace 2 Boules

1 boisson au choix

Prix net et service compris

Les Vendredis et Samedis soir un minimum de facturation de

30 € par personne sera appliqué

ASSIETTE DU MAITRE FROMAGER 10€

Les Desserts

DESSERTS

TIRAMISU ,LE DELICE A L'ITALIENNE	8€
DOME FONDANT CHOCOLAT COEUR CAMEL	10€
DELICE DE FROMAGE BLANC ET CITRON VERT COMPOTEE DE FRUITS ROUGE	8€
FINGER PALINE ET CHANTILLY CHOCOLAT BLANC IVOIRE	9€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	18€
CAFE GOURMAND	10€

BOISSONS

Eau embouteillée et minéralisée par filtration naturelle dans notre établissement afin de vous garantir un gout optimal et personnalisé.

Notre eau filtrée sert à diminuer l'empreinte carbone

· PLATE OU GAZEUSE LA BOUTEILLE 70cl	3,00 €
· CAFE	2,00 €
· THE	2,50 €
· SODAS (COCA, PERRIER, JUS D'ORANGE)	3,00 €
· REDBULL	5,00 €
· BIERE 1664 HEINEKEN	3,00 €
· BIERE LEFFE	4,00 €
· BIERE SUPERIEURE (DESPERADOS, CORONA)	4,00 €
· PASTIS	3,00 €
· VIN CUIT (MARTINI PORTO.....)	4,00 €
· WHISKY (JB.....)	5,00 €
· WHISKY SUPERIEUR (JACK DANIEL, CHIVAS..)	7,00 €

prix net et service compris

**Le Vendredi soir et Samedi soir
Les boissons alcoolisées
Sont au tarif de 10 € après 23h
Les alcools supérieurs au tarif de 15 €**

Villa Cyriel

CARTE DES VINS

Sélection "Villa Cyriel" Rouge rosé Blanc Le verre 12 cl 3 € / la bouteille 75 cl 12 €

Vins Blancs :	37,5 cl	75 cl
AOC Provence		
Château La Font du Broc 2011	24,00 €	34,00 €
Perle de Roseline 2013	13,00 €	22,00 €
AOC Corse		
Clos Lucciardi		28,00 €
Domaine E Petre		32,00 €
AOC Val de Loire		
Sancerre Blanc « Les Kimmeridgiennes » 2011	16,00 €	27,00 €
Pouilly Fumé – Cuvée Prestige – Les Bénédictins 2009		48,00 €
AOC Bourgogne		
Bourgogne Aligoté Perle d'or		46,00 €
Domaine Piuze - Chablis 1 ^{er} Cru <i>Vaillons Les nains</i> 2011		73,00 €
Domaine Jessiaume - Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru <i>Champ Gain</i> 2010		100,00 €
 Vins Rosés :		
AOC Provence		
Perle de Roseline	13,00 €	22,00 €
Château St Roseline Cru Classé		34,00 €
Château de Berne		24,00 €
Château de Berne cuvée spéciale		34,00 €
Vins Rouges :		
AOC Provence		
Château La Font du Broc	29,00 €	42,00 €
Château de Berne		24,00 €
Vallée du Rhône		
Jaboulet – Crozes Hermitage – Les Jalets		28,00 €
Clos des Cazaux – Gigondas Tour Sarrazine		31,00 €
AOC Val de Loire		
Sancerre Les demoiselles 2013	18,00 €	32,00 €
AOC Bordeaux		
« Melle L » 2009		28,00 €
Château La Lagune 2009		150,00 €
AOC Bourgogne		
Coteaux Bourguignon 2013		29,00 €
Domaine Jessiaume – Pinot Noir 2011		31,00 €
Auxey Duresses 1er cru – Les Ecusseaux 2010		65,00 €
Vins Italien		
Dolcetto « Bricco Bastia » de Conterno Fantino - Rouge-2011		28,00 €
Crémant D'Alsace Wolberger		24,00 €
Champagnes		
Selection Villa Cyriel – Brut	LA COUPE	7,00 €
Selection Villa Cyriel – Brut		45,00 €
Billecart Salmon – Brut Reserve		68,00 €
Billecart Salmon – Brut Rosé		78,00 €
Billecart Salmon – Blanc de Blancs		95,00 €
Don Pérignon Blanc de Blanc		400,00 €

prix net et service compris