

**Pour l'apéritif, pensez à
notre Sangria maison!**

Le pichet 1L: 23€

Le verre: 5€



HÔTEL & RESTO

Réservation 04 50 60 71 14 - 119 route du crêt 74290 Talloires

**Repas de Mariage,
Baptême, Anniversaire,
Groupe**

**N'hésitez pas à nous
contacter !**

ENTRÉES

Tatin de tomates cerises et oignons 14€
Rouges caramélisés au balsamique,
Copeaux de vieux chèvre affiné

P G

La salade de chèvre 12€ 18€
La salade de chèvre chaud rôti aux poires, lard
di Colonnata et miel de châtaignes

P G

La salade de truite royale 13€ 20€
Fumée, en rilette et en robe des champs

La salade de lentilles vertes du Puy, 11€
Déclinaison de lard grillé et son œuf poché

**Harengs fumés et pommes à l'huile
Revisités par « La villa » 11€**
Ratte du Touquet, filets de hareng
Et pickles de légumes de saison

Les asperges Blanches de Camargue 16€
Petit chèvre pané aux noisettes, vinaigrette
De balsamique aux tomates confites

La terrine de foie gras maison 17€
Mi-cuit au épices douce et gewurztraminer
Vendanges tardives, et son chutney de poivrons

**Et son verre de Gewurztraminer
Vendanges tardives, Maison Hauller 4€**

NOS POISSONS

Les filets de perches en meunière 26€
Les filets de perche en meunière
Frites fraîches et sa salade verte

Le pavé de truite royale aller-retour 20€
À la Grenobloise (citron & capron),
Tombé de choux vert au beurre et pommes
vapeurs

Wok de légumes et nouilles sautées :

Noix de Saint-Jacques à la plancha 26€

Les gambas au curry rouge, ananas
Et lait de coco 24€

Nos desserts Maison 8€

Tarte citron meringuée de « La villa »

Crème caramel

Tarte tatin
(Supplément boule glace vanille 1.50€)

**Le très gros profiterole et son chocolat
chaud maison**

Ile flottante

Tiramisu pomme/spéculoos

« LE » baba au rhum, à notre façon...

**Le mi-cuit au chocolat noir, et sa boule de
glace caramel au beurre salé (10mn d'attente)**

**Nos Glace artisanal Gérard Cabiron,
meilleur ouvrier de France
2.50€/la boule**
(Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, café)

MENUS

26€ ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

32€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

La salade de chèvre
La salade de chèvre chaud rôti aux poires, lard
di Colonnata et miel de châtaignes

Ou

**Harengs fumés et pommes à l'huile
Revisités par « La villa »**
Ratte du Touquet, filets de hareng
Et pickles de légumes de saison

Ou

La salade de lentilles vertes du Puy,
Déclinaison de lard grillé et son œuf poché

Le pavé de truite royale aller-retour
À la Grenobloise (citron & capron),
Tombé de choux vert au beurre et pommes
vapeurs

Ou

Le tartare de bœuf à l'italienne
Charolais Coupé au couteau, tomates séchées,
pesto et parmesan; frites maison et salade

Ou

**Parmentier de joue de bœuf confite
au vin rouge, patate douce**

Dessert au choix

NOS VIANDES

L'entrecôte Montbéliarde (≈ 300gr) 26€
L'entrecôte Montbéliarde à la plancha, frites
fraîches, sa salade, et sa sauce (poivre, ou
roquefort)

Le tartare de bœuf à l'italienne 19€
Charolais Coupé au couteau, tomates séchées,
pesto et parmesan; frites maison et salade

**La souris d'agneau cuite à basse
température 21€**
Miel & thym, écrasé de pomme de terre à
l'ancienne

Le coquelet Fermier 18€
Rôti à la provençal, frite maison et mesclun
De salade

**Parmentier de joue de bœuf confite 19€
au vin rouge, écrasé de patate douce**

MENU ENFANT 10€

Un sirop à l'eau

Les nuggets de filet de poulet

Ou

Les fish'n chips de colin
Frites

Ou

Les spaghettis bolognaise maison

1 Boule de Glace

(Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, café)