

**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

La Burratina aux truffes Tomates ananas et cœur de bœuf, pesto vert et balsamique	14€	P	G
La salade de chèvre La salade de chèvre chaud rôti aux poires, lard di Colonnata et miel de châtaignes	12€	18€	
	P	G	
La salade de truite royale Fumée, en rilette et en robe des champs	13€	20€	
La salade de lentilles vertes du Puy, Déclinaison de lard grillé et son œuf poché	11€		
Harengs fumés et pommes à l'huile Revisités par « La villa » Rattes du Touquet, filets de hareng Et pickles de légumes de saison	11€		
Les asperges blanches de Camargue Petit chèvre pané aux noisettes, vinaigrette De balsamique aux tomates confites	16€		
La terrine de foie gras maison Mi-cuit au épices douces et Gewurztraminer Vendanges tardives et son chutney de poivrons	17€		
Et son verre de Gewurztraminer Vendanges tardives, Maison Hauller	4€		

NOS VIANDES

L'entrecôte Montbéliarde (≈ 300gr) L'entrecôte Montbéliarde à la plancha, frites fraîches, sa salade et sa sauce (poivre, ou roquefort)	26€
Le tartare de bœuf à l'italienne Charolais Coupé au couteau, tomates séchées, pesto et parmesan; frites maison et salade	19€
La souris d'agneau cuite à basse température Miel & thym, écrasé de pomme de terre à l'ancienne	21€
Le coquelet Fermier Rôti à la provençal, frites maison et mesclun De salade	18€
Parmentier de joue de bœuf confite au vin rouge , écrasé de patate douce	19€

NOS POISSONS

Les filets de perche en meunière Les filets de perche en meunière Frites fraîches et sa salade verte	26€
Le pavé de truite royale aller-retour À la Grenobloise (citron & capron), Tombé de choux vert au beurre et pommes vapeur	20€
Le gratin de queues d'écrevisses Gratinées dans sa bisque, timbale de riz basmati	24€
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€

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)

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 »
Rattes 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
vapeur

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