



## LES ENTRÉES

☰ ■ Foie gras de canard maison « <i>Brioche et chutney de coing</i> » .....	15.90€
■ Accompagné d'un verre de Pacherenc moelleux 6 cl.....	2.40€
☰ ■ ■ Tataki de thon rouge au sésame et wakamé.....	8.60€
☰ ■ ■ Croustillant de chèvre frais aux poivrons grillés.....	7.50€
☰ ■ ■ Saumon frais mariné « façon Gravlax », crème de ciboulette.....	7.90€
☰ ■ ■ Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan.....	6.90€
☰ ■ ■ Cassolette de crevettes sautées au curry vert.....	8.90€
☰ ■ ■ Escargots de Bourgogne Les 6.....	7.30€
Les 12.....	12.60€
☰ ■ ■ Tartare de crabe, rémoulade de betterave au wasabi.....	8.90€
☰ ■ ■ Camembert rôti au miel d'acacia et son mesclun.....	8.10€
☰ ■ ■ Risotto crémeux aux champignons sauvages et huile de truffes.....	7.80€
■ Nems aux saveurs d'Asie.....	8.00€

## FRUITS DE MER

■ ■ Huîtres creuses de Bretagne N° 2 Les 6.....	10.60€
Les 9.....	15.90€
Les 12.....	20.50€
☰ ■ ■ Le bol de bulots.....	8.90€

## LES GRANDES ASSIETTES DE CARPACCIOS

■ ■ Carpaccio de bœuf al pesto rosso <i>chèvre frais et baies roses</i> .....	12.30€
■ ■ Carpaccio de bœuf aux 12 poivres, huile d'olive, citron.....	12.30€
■ ■ Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan.....	12.30€
■ ■ Carpaccio de bœuf al pesto rosso « façon mendiants » « Pistaches, raisins, noisettes, amandes torréfiées ».....	12.30€
■ ■ Carpaccio de bœuf au basilic, champignons crus et poivrons grillés.....	12.30€
■ ■ Carpaccio de bœuf moutarde à l'estragon, concassé de noix et gorgonzola.....	12.30€

Nos carpaccios sont accompagnés de frites ou de salade verte

### “ RETOUR DE MER ”



21.70€

Cassolette de crevettes sautées au curry vert

Ou

9 huîtres N° 3 de Bretagne

•••

Filet de bar, émulsion de beurre Nantais, wok de légumes

Ou

Steak tartare 250 g

## LES SALADES ET ASSIETTES GOURMANDES

■ ■ CEASAR SALAD.....	9.90€
<i>Fol'salade, copeaux de parmesan, blanc de poulet, petits croûtons éclatés à l'huile d'olive, tomates, sauce Ceasar</i>	
■ ■ OCOA.....	10.60€
<i>Fol'salade, émincé de volaille Tandoori, avocat, segments de pamplemousse, tomates fraîches, tomates séchées, haricots verts, vinaigrette au balsamique, menthe fraîche</i>	
■ ■ CEASAR SALAD YACHT CLUB.....	14.00€
<i>Fol'salade, copeaux de parmesan, blanc de poulet, petits croûtons éclatés à l'huile d'olive, tomates, œuf dur, jambon de pays, sauce Ceasar</i>	
■ ■ HOTEL BRETAGNE.....	15.70€
<i>Fol'salade, magret de canard mariné, pommes rôties, noisettes éclatées, poivrons grillés, haricots verts, tomates confites, vinaigrette cassis-framboise - Croustillant de chèvre - Brioche au foie gras</i>	
■ ■ SHIP'INN.....	15.80€
<i>Fol'salade, saumon Gravlax, tomates, asperges vertes, segments de pamplemousse, wakamé, vinaigrette aux algues et fines herbes - Crevette Kaddaïf - Tartare de crabe</i>	

## LES POISSONS

■ Traditionnelle sole meunière « selon arrivage ».....	29.80€
■ Papillote de dos de cabillaud Chimichurri.....	17.80€
■ Noix de Saint-Jacques rôties au lard, fine purée de céleri.....	19.80€
■ Médailon de thon rouge mi-cuit, pak-choi (choux chinois) au sésame.....	18.50€
■ Filet de bar, émulsion de beurre Nantais, wok de légumes.....	17.80€

## LES VIANDES

■ Côte de bœuf au sel de Guérande 900 g (pour 2 pers.).....	52.80€
■ Filet de bœuf au poivre 200 g.....	24.90€
■ ■ Entrecôte grillée sauce béarnaise 250 g.....	19.90€
■ Onglet de bœuf sauce poivre.....	14.00€
■ Steak haché « Bébel ».....	13.80€
■ Filets de caille au foie gras, pommes purée maison.....	17.70€
■ Filet de poulet doré minute, curry et confit de figues.....	13.40€
■ Andouillette de Troyes « 5A » pommes sautées.....	17.30€
■ Magret de canard entier rôti au confit de vin.....	19.30€
■ Côte de veau poêlée « tout simplement », risotto crémeux aux champignons sauvages.....	19.20€

## LES TARTARES « 250 G »

■ ■ Steak tartare tradition « on vous le prépare ».....	14.70€
■ Tartaccio au basilic et parmesan « façon Villa ».....	16.40€
■ Steak tartare aux 12 poivres.....	15.70€
■ Steak tartare « Dominiq » en habit blanc.....	16.90€
■ Aller et retour « tartare poêlé façon Villa ».....	14.90€
■ Aller et retour à la fondue de Gorgonzola.....	16.20€

## LES PÂTES

- Fusilli carbonara ..... 11.00€
- Rigatoni al pesto rosso et copeaux de parmesan, effilochés de jambon de Parme..... 13.30€
- Rigatoni au gorgonzola et tomates séchées..... 11.30€
- Wok de fusilli, crevettes au curry vert ..... 13.60€

## LES PIZZAS

- SICILIENNE ..... 9.00€  
*Tomate, emmental, anchois, câpres, olives, origan*
- REGINA ..... 10.80€  
*Tomate, emmental, champignons, jambon*
- MARGARITA ..... 8.60€  
*Tomate, emmental, rondelles de tomate, olives, origan*
- SAVOYARDE ..... 11.90€  
*Crème fraîche, emmental, reblochon, lardons, oignons, pommes de terre*
- VESUVIANA ..... 11.50€  
*Tomate, emmental, chorizo, œuf, crème fraîche*
- TRADITIONNELLE QUATRE SAISONS ..... 12.20€  
*Tomate, emmental, jambon, champignons, artichaut, poivrons confits*
- QUATTRO FORMAGGI ..... 12.40€  
*Tomate, emmental, gorgonzola, chèvre, camembert, origan*
- CARBONARA ..... 12.40€  
*Tomate, emmental, lardons, poivre concassé, crème fraîche*
- TURKEY ..... 11.20€  
*Tomate, emmental, kebab, poivron, oignon, sauce kebab*
- Supplément œuf, crème fraîche..... 2.00€

## LES FROMAGES

- Trimaran de fromages  
Reblochon, chèvre frais au confit de Chinon, gorgonzola..... 7.60€
- Gorgonzola et sa confiture d'abricot, Fol'salade..... 6.70€
- Camembert rôti au miel d'acacia et son mesclun ..... 8.10€  
« Peut être à se partager »

**Pour vos assaisonnements,  
les sels X x S e L sont à votre disposition.**



**RÉSERVATION AU 02 40 23 06 00**

**www.lavilla-labaule.com**

Fait maison

## LES DESSERTS DE LA MAISON

- Moelleux au chocolat, cœur coulant, glace vanille..... 7.70€
- Mille-feuille maison ..... 7.50€
- Cheesecake citron vert, gelée de mangue ..... 7.70€
- Crème brûlée à la vanille ..... 7.00€
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges ..... 5.90€
- Baba au rhum Bouchon « tout le monde en parle »..... 8.30€
- Tiramisu poire Nutella ..... 7.60€
- Yaourt au miel et pistaches grillées ..... 6.90€
- Brioche perdue à l'Amaretto, glace vanille ..... 7.20€
- Mousse au chocolat maison ..... 6.70€
- Tatin revisitée « façon Erwan » glace confiture de lait ..... 6.80€
- Profiteroles maison au chocolat ..... 7.90€
- Irish-coffee au Paddy ..... 9.10€
- Café gourmand ..... 6.90€

### “ DÉJEUNER À LA VILLA ”

- **UNIQUEMENT LE MIDI - SAUF DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS** ..... **14.90€**
- ENTRÉE PLAT ou PLAT DESSERT
- 6 huîtres de Bretagne N° 3  
Ou Ceasar salad
- Ou carpaccio de bœuf al pesto rosso « façon mendiant »  
Ou 6 escargots de Bourgogne  
Ou croustillant de chèvre frais aux poivrons grillés  
Ou l'entrée de l'ardoise
- 
- Onglet de bœuf sauce au poivre  
Ou filet de poulet doré minute au curry et confit de figes  
Ou pizza Régina, Sicilienne, Vesuviana  
Ou la Suggestion
- 
- Tarte tatin revisitée « d'Erwan »  
Ou poire pochée au vin rouge, yaourt Bulgar  
Ou mousse au chocolat - ou glace deux parfums  
Ou fromage blanc sucre - ou dessert de l'ardoise
- **SUGGESTION** ..... **11.90€**

### “ MINI DERBY ”

- ENFANT - 12 ANS ..... **8.10€**
- Pizza baboun: fromage, tomate, épaule,  
Ou steak haché « maison », frites  
Ou aiguillette de poulet panée aux corn-flakes  
Ou thon rouge mi-cuit, fine purée de céleri « pour le goût »
- 
- Coupe Barbapapa et Tagada  
Ou yaourt au coulis de fruits rouges  
Ou profiterole au chocolat  
Ou glace 2 boules

## LES COINS DU GLACIER

- Parfums: *vanille, fraise, chocolat noir, café, pistache, caramel au beurre salé, mangue, menthe-chocolat, cassis, citron vert, framboise, rhum raisin, noix de coco, fruits de la passion, pomelos*
- 2 boules au choix ..... 4.90€
- 3 boules aux choix ..... 6.40€
- Supplément chantilly ..... 2.20€

## LES COUPES GLACÉES

- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... 7.30€
- DAME BLANCHE ..... 7.30€
- EDEN ROCK ..... 7.80€  
*Glace yaourt Bulgar, miel d'acacia, pistaches grillées, chantilly*
- TAIWANA ..... 8.50€  
*Glace vanille, confiture de lait, pomme tatin, calvados, chantilly*
- EQUINOXE ..... 7.40€  
*Glace vanille-caramel, meringue, sauce caramel, chantilly*
- DERBY - JUNIOR ..... 7.30€  
*Glace barbapapa - vanille, coulis de fruits rouges, chantilly*
- BELLE ÉPOQUE ..... 8.40€  
*Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly à la menthe fraîche*
- MOJITO ..... 8.60€  
*Sorbet citron vert, rhum cubain, menthe fraîche, segments de pamplemousse*

## LES IRISH-COFFEES

- Irish-coffee au Paddy ..... 9.10€
- French coffee au Cognac ..... 9.10€
- Marny coffee au Grand Marnier ..... 9.10€
- Normand coffee au Calvados ..... 9.10€
- Irish-coffee antillais au rhum brun ..... 9.10€

## EAUX ET BOISSONS DIVERSES

- Vittel - S.Pellegrino ..... 5.40€
- Vittel - S.Pellegrino 1/2 ..... 3.90€
- Eau de Perrier ..... 5.40€
- Eau de Perrier 1/2 ..... 3.90€
- Jus de fruits 20 cl ..... 3.80€
- Cidre Kerisac brut 25 cl ..... 3.80€
- Orangina ..... 3.80€
- Coca - Perrier 33 cl ..... 3.80€

## CAFÉ - CAFÉ/DIGESTIF

- Café gourmand ..... 6.90€
- Café ou déca ..... 1.70€
- Grand café ..... 3.40€
- Irish-coffee au paddy ..... 9.10€
- Vodka caramel ..... 7.20€
- Manzana verde ..... 7.20€
- Drambuie ..... 8.70€
- Petit crème ..... 2.40€
- Café viennois ..... 4.90€
- Thé nature ..... 3.30€
- Calvados - Armagnac ..... 7.50€
- Cognac aux amandes ..... 7.70€
- Alcools blancs ..... 8.50€
- Menthe pastille - Get 27 ..... 7.20€

## LA CAVE

37,5 cl      75 cl

### RÉGION CHAMPENOISE

- **Cuvée Louise Pommery 1999 « Faites-vous plaisir »** ..... 145.00€
- Ruinart Brut ..... 89.00€
- Mumm Cordon Rouge ..... 72.00€
- Mumm Cordon Rouge rosé ..... 96.00€

### VINS BLANCS AOC

- Pacherenc « Du Vic-bilh » moelleux ..... 27.40€
- Muscadet sur lie « Château de Chasseloir » ..... 13.80€ ..... 21.80€
- Cheverny « Domaine du Petit Chambord » ..... 19.90€
- Pouilly Fumé « De Ladoucette » ..... 38.90€
- Graves « Château Brondelle » ..... 15.70€ ..... 25.50€
- Chablis « Vieilles Vignes » AEGERTER ..... 35.80€

### VINS ROSÉS AOC

- **Miraval « Côtes de provence » A. Jolie et B. Pitt** ..... 29.90€
- **Miraval « Côtes de provence » A. Jolie et B. Pitt Magnum 150 cl** ..... 59.20€
- Bourgueil « Domaine des Ouches » ..... 21.80€
- Perle de Roseline « Côtes de Provence » ..... 50 cl 18.40€ ..... 26.70€
- Côte de Provence « Valadas » ..... 13.30€ ..... 19.90€
- Côte de Provence Château Minuty « Prestige » ..... 31.40€

### RÉGION VAL DE LOIRE - AOC ROUGE

- Anjou « Domaine Saint Pierre » vieilles vignes ..... 19.90€
- Chinon « Les Barnabes » Olga Rafaud ..... 26.90€
- St-Nicolas de Bourgueil « F. Mabileau » ..... 15.30€ ..... 24.40€
- Saumur « Château de la Durandière » vieilles vignes ..... 14.10€ ..... 23.90€
- Sancerre « Les Bonnes Bouches » H. Bourgeois ..... 36.90€

### RÉGION BORDELAISE - AOC ROUGE

- Médoc « Château Lacombe Noaillac » ..... 20.00€ ..... 34.10€
- Pessac Léognan « Lafont Menaut » ..... 35.90€
- Saint-Julien « Les fiefs de Lagrange » ..... 54.80€
- Bordeaux « Château Landreau » ..... 12.50€ ..... 18.20€
- Blaye Côtes de Bordeaux « Château Le Manceau » ..... 19.90€
- Graves « Château Brondelle » ..... 18.90€ ..... 31.20€

### ROUSSILLON - BEAUJOLAIS - RHÔNE - LANGUEDOC ROUSSILLON - AOC

- Les Sorcières du clos des fées « Côte du Roussillon » ..... 29.80€
- Brouilly « Chapelle de Venenge » ..... 28.60€
- Crozes Hermitage « Domaine des Entrefaux » ..... 33.10€
- Côtes du Rhône « Les Abeilles » J.L Colombo ..... 20.60€
- Pic Saint Loup « Domaine du Haut-Lirou » ..... 29.60€

### VINS EN PICHET

25 cl      50 cl

- Rouge « Côte du Ventoux » ..... 4.70€ ..... 8.10€
- Rosé Grenache « Vin de Pays d'Oc » ..... 4.70€ ..... 8.10€