

RESTAURANT LE CAFÉ L'ENVOL

Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h00



Chers clients, nous avons été certifiés du label **Safe & Clean** validé par l'Etat afin de vous accueillir dans les meilleures conditions possibles. Pour le règlement, nous vous remercions de privilégier un paiement par carte bancaire.

LES ENTRÉES

LE CHAVIGNOL PANÉ 19 €

Crottin de Chavignol pané A.O.P, tombée d'iceberg braisée, poitrine de porc fumée et rôtie
Braised A.O.P Crottin de Chavignol, iceberg salad, smoked and roasted belly pork

LE POULPE BRAISÉ SUR SALADE PIÉMONTAISE 19 €

Salade piémontaise et tentacules de poulpe braisées
Braised octopus with « Piemontaise » salad (potatoes, tomatoes, eggs, ham)

LE POKÉ BOWL VEGGIE 18 €

Assortiment de légumes cuits et crus avec houmous de betterave et quinoa
Assortment of cooked and rawed vegetables, beet root hummus and quinoa



LE JARDIN DE LA VILLA DOUCE 19 €

Feuilleté avec petites sardines et son jardin de légumes millésimé
Puff pastry with sardines and vegetables

*Pour votre information, nous limitons au maximum l'apport de sel, sucre et matière grasse dans notre cuisine.
Pour les allergies, merci de prendre note de notre carte contenant tous les allergènes.
* For your information, we limit the maximum salt intake, sugar, and fat in our kitchen.
For allergies, please consult our card containing all allergens.

(Prix net, service compris - Net price tax, service included)

www.lavilladouce.com

LES PLATS

Les viandes

- LE MAGRET DE CANARD** 28 €
Demi magret de canard cuit basse température, sauce au porto et raisins secs, gratin dauphinois
Duck breast cooked in low temperature, porto sauce and raisins, gratin dauphinois
- LE QUASI DE VEAU** 29 €
Quasi de veau, sauce aux cèpes, purée à la truffe et légumes de saison
Haunch of tender veal, ceps sauce, mashed potatoes with truffle and seasonal vegetables
- L'ENTRECÔTE « ANGUS »** 29 €
Entrecôte beurre maître d'hôtel, purée aux truffes et légumes de saison
Grilled Angus sirloin steak, mashed potatoes with truffles and seasonal vegetables

Les poissons

- LA DAUBE DE POULPE A LA PROVENCALE** 28 €
Poulpe mijoté et légumes provençaux
Stewed octopus and provencal vegetables
- LE DOS DE CABILLAUD** 26 €
Dos de cabillaud sauce meunière, risotto safrané et légumes du marché
Back cod with sauce with butter and lemon,, risotto with safran, and seasonal vegetables
- LE FILET DE LOUP** 27 €
Filet de loup sauce beurre blanc, risotto safrané et légumes du marché
Sea-bass fillet, white butter sauce, risotto with safran, and seasonal vegetables

Les pâtes

- LES PENNES FORESTIERE** 18 €
Penne pasta with mushrooms sauce

*Pour votre information, nous limitons au maximum l'apport de sel, sucre et matière grasse dans notre cuisine.
Pour les allergies, merci de prendre note de notre carte contenant tous les allergènes.
* For your information, we limit the maximum salt intake, sugar, and fat in our kitchen.
For allergies, please consult our card containing all allergens.

(Prix net, service compris - Net price tax, service included)

www.lavilladouce.com

LES DESSERTS



L'ASSIETTE DE FROMAGES BIO ET SA CONFITURE LOCALE

10 €

The plate of organic cheeses and its local jam

LE CHEESE CAKE AU CITRON

11 €

Lemon cheesecake

LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

10 €

Apple tart and salted butter caramel ice cream

LE DÔME CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

9 €

Crispy chocolate cake

LE TIRAMI-CHOU

11 €

Tiramisu revisited by our Chef

*Pour votre information, nous limitons au maximum l'apport de sel, sucre et matière grasse dans notre cuisine.

Pour les allergies, merci de prendre note de notre carte contenant tous les allergènes.

* For your information, we limit the maximum salt intake, sugar, and fat in our kitchen.

For allergies, please consult our card containing all allergens.

(Prix net, service compris - Net price tax, service included)

www.lavilladouce.com

LE MENU DU JOUR

Découvrez notre **menu du jour** préparé par notre chef selon les produits du marché.

48€ | Pers.

Entrée de la suggestion du jour
Plat de la suggestion du jour
Dessert à la carte

*Discover our Chef' daily menu with products from the market.
48€ | Pers. - Starter and main course from the suggestion, Dessert « à la carte »*

POUR LES ENFANTS

LE MENU PITCHOUN (jusqu'à 12 ans)

16 €

Blanc de poulet ou poissons, frites ou légumes OU pâtes penne sauce tomate

Child menu : breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables OR pasta sauce tomato

-

Mousse au chocolat - Chocolat mousse

-

Un sirop à l'eau - A syrup with water



LE MENU BÉBÉ

8 €

Purée à la minute - Minute maid potato puree

Yaourt ou compote bio - Yogurt or organic compote

**Pour votre information, nous limitons au maximum l'apport de sel, sucre et matière grasse dans notre cuisine.
Pour les allergies, merci de prendre note de notre carte contenant tous les allergènes.
* For your information, we limit the maximum salt intake, sugar, and fat in our kitchen.
For allergies, please consult our card containing all allergens.*

(Prix net, service compris - Net price tax, service included)

www.lavilladouce.com