

Villa St-Martin



SUIVEZ-NOUS

www.villa-st-martin.fr



FACEBOOK : Villa St Martin brest



INSTAGRAM : villa.st.martin

POUR ACCOMPAGNER

VOS APÉRITIFS !

Assiette de pain à l'ail

(Persillade & Huile d'olive)

- Grande - 6 pièces 6.00 €
2 Gorgonzola, 2 chèvres, 2 Mozzarella
- Petite - 4 pièces 4,00 €
4 Mozzarella



Voir aussi les entrées...

Assiettes charcuteries, beignets de calamars...

RHUMS

Ron DIPLOMATICO	4cl	7.00 €
Ron SANTA TERESA 1796	4cl	8.00 €
Rhum ARRANGÉ	4cl	5.00 €

WHISKIES

CHIVAS REGAL 12ans	4cl	7.00 €
WILLIAM LAWSON	4cl	4.20 €

APERITIVO

Aperitifs



Consulter notre carte des
COCKTAILS "MAISON"

Idées Apéritif (Consulter notre carte)

RICARD	2cl	2.40 €
MARTINI	6cl	3.20 €
PORTO	6cl	3.20 €
MARSALA	6cl	2.60 €
KIR	10cl	2.70 €
KIR Pétillant	10cl	2.90 €

Crèmes : cassis, cerise, framboise, mûre ou pêche

Découvrez nos "MOJITOS" Revisités !

Villa St-Martin



POUR ACCOMPAGNER

VOS APÉRITIFS !



Assiette de pain à l'ail (Persillade & Huile d'olive)

- Grande - 6 pièces - 2 Gorgonzola, 2 chèvres, 2 Mozzarella 6,00 €
- Petite - 4 pièces - 4 Mozzarella 4,00 €

ENTRATE

Entrées



Consulter notre carte des
COCKTAILS "MAISON"

PIATTI (Assiettes)



- Assiette de véritable Jambon de Parme 8,50 €
- Assiette de charcuteries Italiennes
Jambon de Parme, Coppa, Pancetta, Salami
Pour 1 personne 8,50 €
Pour 2 personnes 15,00 €
- 1 Assiette de Carpaccio de Bœuf 8,00 €
Marinade, Basilic, Citron et Pesto
- Carpaccio de Bœuf & Toasts de chèvre chaud 9,50 €
Sur lit de Roquette, Tomates confites, Basilic & Pesto

Salade Verte 1,00 €
(Seule ou en accompagnement)

ENTRATE (Entrées)



- Foie Gras et sa compoté de figues 15,00 €
- Beignets de Calamars à la Romaine
Sauce Tartare 8,50 €

INSALATA (Salades)



- Salade de Chèvre chaud, lardons 9,50 €
- Salade de César, lardons 9,00 €
Bacon, Poulet, Croûtons, Sauce César "maison"
- Salade de St Jaques tièdes & Gambas 15,00 €

UNE PÂTE A PIZZA

FAITE "MAISON"

Tout Ingrédient supplémentaire est majoré + 1.00 €

Sauf Saumon, Jambon Italien + 1.50 € St-Jacques + 2.50 €

Foie gras, Magret + 4.00 €



PIZZE

Pizzas



PIZZE (Pizzas)

Salade Verte 1,00 €
[en accompagnement des Pizzas]

Base = Sauce Tomate, Crème, Mozzarella, Olives, Origan

■ Reine	Base + Champignons, Jambon	8,50 €
■ Napolitaine	Base + Anchois, Tomate fraîches	9,00 €
■ Diabolique	Base + Chorizo, Merguez, Œuf	11,50 €
■ Della Mamma	Base + Champignons, Jambon, Lardons, Œuf, Oignons	11,50 €
■ 4 Formaggio	Base + Chèvre, Gorgonzola, Reblochon, Mozzarella	12,00 €
■ Chèvre & Miel	Crème, Mozzarella, Jambon, Chèvre, Miel, Œuf	12,00 €
■ Villa	Base + Chorizo, Merguez, Lardons, Jambon, Œuf	12,00 €
■ Indo	Crème, Mozzarella, Poulet, Poivrons, Sauce Curry, Olives	12,00 €
■ Raclette	Crème, Mozzarella, Pomme de Terre, Reblochon, Oignons, Lardons, Œuf	12,00 €
■ Coppa	Base + Coppa, Tomates confites, Roquette	12,50 €
■ Pancetta	Base + Pancetta, Tomates confites, Roquette	12,50 €
■ Parma	Base + Jambon de Parme, Tomates confites, Roquette	13,00 €
■ Lucci	Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Chèvre, Persillade, Roquette	13,00 €
■ Venitiana	Base + Champignons, St Jacques, Lardons, Persillade, Citron	14,00 €
■ Frutti di Mare	Base + St Jacques, Saumon Fumé, Langoustine, Gambas, Persillade, Citron	14,50 €
■ Di Più	Crème, Mozzarella, Foie gras, Magret fumé, Champignons, Persillade, Roquette	16,00 €
■ Calzone (soufflée)	Base + Jambon, Champignons, Œuf	12,00 €
■ Calzone saumon	Crème, Mozzarella, Saumon fumé, Persillade	12,50 €

POUR ACCOMPAGNER

VOS VIANDES

Garnitures aux choix

- Frites "Maison", Écrasé de pomme de terre, Riz ou Pasta

Sauces aux choix

- Échalotes, Béarnaise, Poivre ou Bleu d'Auvergne



SPECIALITA & CARNE

Viandes

SCALOPINE VITELLO [Escalopes de Veau]



- Escalope du Chef 16,00 €
Escalope de Veau, champignons frais, crème
- Escalope Involtini 17,00 €
Escalope roulée dans du jambon blanc, mozzarella et crème d'ail
- Escalope Villa 18,00 €
Escalope recouverte de saumon fumé, crémée au mélange d'épices
- Escalope du Saltimboca 18,00 €
Escalope recouverte de jambon de Parme, gratinée four, crémée de champignons

Salade Verte 1,00 €

[Seule ou en accompagnement]

Le crémée au mélange d'épices,
un délice dont le chef détient le secret...

CARNE [Viandes]

Accompagnement et Sauce au choix

- Pièce du boucher du moment 17,00 €
- Bavette à l'échalote 15,00 €



CARPACCIO [Tranche de Bœuf]

- Carpaccio 2 Assiettes, Frites et Salade 16,00 €
Marinade, Basilic, Citron et Pesto



SPÉCIALITÀ [Spécialités]

- Magret de Canard 18,00 €
Aux quatre épices, nappé de miel, écrasé de pomme de terre
- Brick de St Jacques 18,50 €
Émulsion de Chorizo et petits légumes
- Brochette de St Jacques & Gambas 22,00 €
Coulis de poivrons, petits légumes
Accompagné de riz ou écrasé de pommes de terre



PASTA & CARNE

Pâtes



PASTAS (Pâtes)

Tagliatelles ou Linguini Selon l'humeur du Chef...



- **Bolognaise** 9,00 €
Viande hachée, oignons, sauce tomates
- **Carbonara** 9,00 €
Lardons, crème, champignons, œuf
- **Bleu d'Auvergne** 10,50 €
Bleu d'Auvergne aux noix
- **Saint Jacques & Gambas** flambées au Pastis 17,00 €
Poivrons confits et crème
- **Lasagnes "maison"** accompagnée d'une salade verte 13,50 €



Tagliatelles ou Linguini
Selon l'humeur du Chef...

Parmesan râpé
à votre disposition

Salade Verte 1,00 €
(Seule ou en accompagnement)

7,50 €

Bambino (menu enfant)



- Jambon ou Steak haché, frites
ou Pizza Bambino
- Boisson, Eau, jus orange, coca, soda
- Dessert, Glace figurine

FABRIQUÉS PAR

UN MAÎTRE GLACIER

PROFUMI (Parfums)

Vanille, Citron vert, Caramel au beurre salé, Limoncello, Menthe chocolat, Noix de coco, Ananas rôti, Banane marbrée, Irish café, Fruits des tropiques, Barbe à papa, Café expresso, Cacahuète



GELATI

Glaces



COPPA GELATO (Coupes Glacées)

- | | | | | | |
|--|--------|------------|--------|------------|--------|
| ■ 1 boule | 2,50 € | ■ 2 boules | 4,50 € | ■ 1 boules | 6,00 € |
| Supplément crème fouettée | | 1,00 € | | | |
|
■ Coupe Villa 8,50 € | | | | | |
| Glace fruits des tropiques et citron vert, ananas rôti, rhum, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Noula 8,00 € | | | | | |
| Glace Menthe chocolat, Get 27, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Jepeto 7,50 € | | | | | |
| Glace Vanille et banane Marbrée, banane (morceaux), sauce chocolat, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Roma 8,50 € | | | | | |
| Glace cacahuète et vanille, Balays, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Colonel 8,00 € | | | | | |
| Glace citron (3 boules), Vodka, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Caramelita 7,50 € | | | | | |
| Glace caramel beurre salé (2 boules), Sauce caramel, crème fouettée | | | | | |
| ■ Coupe Liégeois Chocolat ou Café 7,00 € | | | | | |

Crème fouettée
Supplément 1,00 €

Glaces fabriquées par un
Maître Glacier

CONSULTEZ NOTRE

CARTE DES DIGESTIFS

CALDO (Chaud)

Café COÏC	1.40 €	Cappuccino	2.00 €
Décaféiné	1.50 €	Chocolat	2.50 €
Café allongé	1.40 €	Chocolat viennois	3.00 €
Noisette	1.40 €	Thé	2.50 €
Café crème	1.50 €		



DOLCI

Desserts

DOLCI (Desserts)



- Ile Flottante, Chocolat caramel 6,00 €
- Moelleux au chocolat "Maison", crème fouettée 7,50 €
- Tarte citron meringuée "Maison", citron vert, citron jaune 7,00 €
- Tarte Tatin, Glace vanille, sauce caramel, crème fouettée 7,00 €
- Profiteroles, Chocolat ou Caramel, crème fouettée 7,50 €
- Panacota, Coulis de fruits rouge 6,00 €
- Crème Brulée 6,00 €
- Café ou Thé Gourmand, Mélange de desserts du moment 7,50 €
- Irish Café, Whiski ou Balays, crème fouettée 8,00 €



GRANDE SALLE POUR GROUPE A L'ÉTAGE

POUR VOS REPAS DE GROUPE, RÉUNION, SOIRÉE...
RÉSERVEZ NOTRE SALLE A L'ÉTAGE POUR ENVIRON 55 PERSONNES



SUIVEZ-NOUS

www.villa-st-martin.fr



FACEBOOK : Villa St Martin brest



INSTAGRAM : villa.st.martin

Nous vous accueillons au bar du Lundi au Jeudi de 08h à 23h
Vendredi et Samedi de 08h à 01h

La Villa St Martin • 92 rue Jean Jaurès • BREST • Tél. 02 98 80 48 17

www.villa-st-martin.fr

 contact@villa-st-martin.fr