

LA VILLA DE LUC

ALCOOLS ALCOHOLS

Cognac	5 cl
Armagnac	5 cl
Calvados	appellation Caavados contrôlée 5cl
Vieux Calvados Busnel	5cl
Vodka	5 cl
Gin	5cl
Get 31	5 cl
Limoncello	liqueur de citron 5 cl



Cidres ciders

Cidre bolée	20 cl
Cidre pichet	50 cl
Cidre Viard artisanal	75 cl
Cidre La Mordue (6°)	27,5 cl
Elaborée en France 100 % pommes française	

SODAS

Sirop à l'eau	25 cl
Limonade	33 cl
Diabolo	33 cl
Orangina	33 cl
Schweppes	33 cl
Perrier	33 cl
Coca-Cola zéro	33 cl
Oasis	33 cl
Ice Tea	33 cl
Supplément sirop	

Suggestion APÉRO
La plancha de charcuterie
12,00 €

JUS DE FRUITS PAGO FRUIT JUICE

Abricot	Apricot	3,50 €
Orange	orange	3,50 €
Pomme	Apple	3,50 €
Tomate	tomato	3,50 €

EAUX PLAIN WATERS

Vittel	50 cl	3,20 €
Vittel	1 litre	4,80 €
San Pellegrino	50 cl	3,20 €
San Pellegrino	1 litre	4,80 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café	Short black	2,00 €
Café allongé	Long coffee	2,20 €
Déca ou noisette	Deca	2,20 €
Grand café	long black	3,70 €
Grand crème		4,00 €
Cappuccino		4,50 €
Thé ou infusion	tea or infusion	3,70 €
Grand Chocolat	Chocolate	4,00 €
Chocolat Viennois	Viennese Chocolate	4,50 €
Irish coffee		7,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Prix nets. - Services compris.

LA VILLA DE LUC

MENU PLAISIR 29,90 € AU CHOIX (à la carte) ENTRÉE + PLAT + DESSERT

YOUR CHOICE : Starter + Plate + Dessert

MENU HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS SAUF "MENU PLAISIR"

MENU

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 17,50 €
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 23,50 €

terraine de campagne
salade de chèvre chaud
salade César

* * * * *

Aile de raie à la crème
steack haché frites (180 g)
Escalope de volaille à la normande
Pièce de boucher grillée

* * * * *

Crêpe maison (sucre/ nutella/chocolat maison/ confiture)
Crème brûlée
Glace 2 boules (parfum au choix)

MENU BAMBINO 9,50 € - (10 ans) kids menu

Sirop à l'eau ou jus d'orange ou Coca (Syrup in the water, orange juice or Coca)
Knacki "pieuvre" avec frites. Franckfort sausage with french fries.
ou Steak haché, frites. chooped steak French fries
Dessert : glace ice cream ou Pompote Stewed fruit

Prix nets. Services compris

LA VILLA DE LUC

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Le val de Loire

Muscadet Sèvre et Maine s/lie - Prestige AOP Domaine de la Bourdinière
vigne de 50 ans, récolté à la main, 12 mois d'élevage sur lie
Bouche d'agrumes, accompagne crustacés et poissons

Le Bourgogne Bourgogne aligoté AOP - Maison MOMMESSIN
citron, pomme verte en bouche, harmonie avec crustacés ou charcuterie

L'Alsace Alsace Gewurztraminer AOP - Maison Wolfberger
Bouche de litchi et d'ananas, idéal à l'apéritif et sur fole gras, charcuterie,
jambon et dessert

LES VINS ROSÉS

La Provence IGP du Var magic Saint Tropez
Fruité et gouleyant, idéal sur pizza, grillades et crustacés

Côte de provence AOP - Les Bastides de Sainte Marie
Gouleyant et frais, compagnon de crudités et viandes blanches

LES VINS ROUGES

Le Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les petits grains
Note de fruits rouge, idéal sur salades, poissons grillés et viande blanche

Le Bordelais

Côtes de Bourg AOP- Château Nodoz
Note de fruits murs (griottes, fraise) compagnon de viandes et fromages

Saint Estèphe AOP - Marquis de Saint Estèphe

Ample et corsé avec des notes de réglisse, idéal sur viandes rouge, plats en sauce, fromages

Merlot Pays d'Oc - Naturalys - Vin biologique de France

Caractérisé par un bouquet gourmand et fruité,
Accompagne viande rouge grillée ou fromage affiné

LES BULLES

Saumur brut AOP - Bouvet Saphir

Champagne brut AOP -Nicolas Feuillate Réserve particulière

LES VINS AU PICHET

Blanc IGP d'Oc cépage Chardonnay

Rouge IGP d'Oc cépage Merlot

Rosé IGP d'Oc cépage Grenache

le verre
12 cl

Le pichet
50 cl

bouteille
75 cl

4,50 €

22,00 €

5,00 €

18,00 €

26,00 €

5,50 €

20,00 €

29,00 €

18,00 €

4,50 €

16,00 €

22,00 €

5,00 €

18,50 €

25,00 €

25,00 €

6,50 €

26,00 €

36,50 €

5,00 €

22,00 €

6,00 €

28,00 €

50,00 €

25 cl

50 cl

7,00 €

11,00 €

7,00 €

11,00 €

7,00 €

11,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - prix nets - services compris

LA VILLA DE LUC

PIZZAS *Pâte à pizza maison Home made pizza dough*

<i>Margarita</i> Tomate, fromage, origan <i>tomato, cheese, oregan</i>	9,90 €
<i>Reine</i> tomate, Fromage, jambon, origan <i>tomato, cheese, ham, oregan</i>	11,50 €
<i>Chef</i> tomate, fromage, champignons frais, jambon, œuf, origan, olives <i>Tomato, cheese, mushrooms, ham, egg, oregan, olives</i>	12,00 €
<i>SEGUIN</i> Tomate, fromage, chèvre, lardons, origan <i>tomato, cheese, goat cheese, diced bacon, oregan</i>	12,50 €
<i>Savoyarde</i> crème, fromage, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons <i>Cream, cheese, potatoes, reblochon cheese, diced bacon, onion</i>	13,50 €
<i>Diablo</i> Tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons, origan <i>Tomato, cheese, chorizo, merguez, sweet pepper, oregan</i>	13,00 €
<i>Végétarienne</i> tomate fraîche, fromage, champignons frais, olives poivrons, origan <i>French, tomatoes, cheese, mushrooms, olives, sweet pepper, oregan</i>	13,00 €
<i>Norvégienne</i> Tomate, fromage, saumon fumé, crème <i>Tomato, cheese, smoked salmon, cream</i>	14,00 €
<i>Viroise</i> crème, fromage, andouille, fondue d'oignons, origan, pomme, Camembert <i>Cream, cheese, normansausage, melting onions, oregan, apple, Camembert</i>	14,50 €
<i>Normande</i> crème, fromage, Camembert, Livarot, Pont l'Évêque, origan <i>Cream, cheese, Camembert, Livarot, Pont l'Évêque, oregan</i>	14,50 €
<i>Dynamite</i> Tomate, fromage, viande de bœuf hachée, merguez, chorizo, œuf, origan <i>Tomato, cheese, minced beef, merguez, chorizo, egg, oregan</i>	14,50 €
<i>Supplément 1 ingrédient + 1,00 € . Supplément poisson, viande ou fromage + 1,50 €</i> <i>Extra 1 ingrédient Extra meat, fish or cheese</i>	

* Toutes nos pizzas contiennent du gluten, du lactose avec une présence éventuelle d'œuf et de fruits à coque, Tous nos plats sont faits maison sauf : frites, charcuterie, sauce béarnaise, tarte Tatin, glaces et sorbets. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Vous êtes allergiques ? N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Prix nets. - Services compris.

LA VILLA DE LUC

MOULES FRITES *Mussels and french fries*

(SELON ARRIVAGE)

Moules marinières, frites. <i>Mussels in white wine & french fries</i>	13,00 €
Moules à la crème, frites. <i>Mussels with cream & french fries</i>	14,00 €
Moules normandes, frites, (crème, champignons et cidre) <i>Mussels with cream, mushrooms and apple brandy "cider" & french fries</i>	14,50 €
Moules Camembert au lait cru, frites. <i>Mussels with Camembert & french fries</i>	14,00 €

ENTRÉES *Starters*

Assiette de crevettes roses, mayonnaise maison. <i>Prawns, homemade mayonnaise</i>	9,50 €
* Terrine de campagne. <i>Terrine</i>	7,50 €
Plancha de charcuterie jambon fumé, saucisson sec, andouille, chorizo, terraine de campagne, cornichons <i>Smoked ham, dry sausage, normansauge, chorizo, contry terrine, Pickles</i>	12,00 €
Salade verte. <i>Salad</i>	3,80 €

SALADES *Salad*

* Salade de chèvre chaud. <i>Goat cheese salad</i> Salade, toasts de chèvre, tomate, jambon fumé <i>Salad, goat cheese toasts, tomato, smoked ham</i>	13,00 €
Salade océane <i>Oceane salad</i> Salade, crevettes roses, saumon fumé, émietté de thon, effiloché de raie, Mayonnaise maison <i>Salad, prawns, smoked salmon, flaked tuna, wing of line, homemade mayonnaise, butter</i>	15,00 €
* Salade César : salade, tomate, œuf, maïs, poivron, blanc de volaille, <i>salad, tomato, egg, corn, pippers, chicken breast</i>	13,00 €

Tous nos plats sont faits maison sauf : frites, sauce béarnaise, charcuterie, tarte tatin, glaces et sorbets.
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, Vous êtes allergiques ?
N'hésitez pas à nous demander des renseignements,

Prix nets. Services compris

LA VILLA DE LUC

CRÊPES MAISON (faite à la demande) Pancakes homemade

* Beurre sucre	Butter, sugar	3,50 €
* Chocolat	Chocolate	4,50 €
* Nutella	Chocolate spread	4,50 €
Miel	Honey	4,50 €
Crêpe de la villa	(caramel, beurre salé, une boule de glace vanille, chantilly)	6,50 €
	Salted butter caramel, one scoop vanilla ice cream, whipped cream	
Supplément chantilly	Extra whipped cream	1,00 €

DESSERTS

Nougat glacé du chef	Chef's ice nougat	6,50 €
Tarte Tatin, glace vanille et chantilly		6,50 €
	Apple tart, vanilla ice cream, whipped cream	
* Crème brûlée		6,00 €
Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly		6,00 €
	Chocolate fondant, vanilla ice cream, whipped cream	
* Duo de fromage de Normandie au lait cru	2 Norman cheeses	6,00 €
Café ou thé gourmand	Coffee or tea with several different small desserts	7,00 €

COUPES GLACÉES CARTE D'OR Ice cream & sorbets

Dame blanche	(glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	MIKO	6,50 €
	vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		
Café liégeois	(glace café, sauce café, chantilly)		6,60 €
	Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream		
Chocolat liégeois	(glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)		6,60 €
	Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream		
Banana split	(glace chocolat, vanille, glace fraise, sauce chocolat maison, chantilly)		6,60 €
	Chocolate, vanilla ice creams, strawberry sorbet, chocolate sauce homemade, whipped cream		
Coupe normande	(calvados, sorbet pomme)		7,80 €
	Apple brandy "calvados", apple sorbet		
Coupe Colonel	(vodka, sorbet citron)		7,80 €
	vodka, lemon sorbet		
Coupe Peppermint	(peppermint, glace menthe-chocolat)		7,80 €
	peppermint liquor, mint-chocolate ice cream		
Coupe Antillaise	(rhum, glace rhum raisin)		7,80 €
	rum, rum grapes ice cream		
Glace enfant	child ice cream		3,00 €

GLACES & SORBETS CARTE D'OR Ice creams & sorbets

* Glaces 2 boules	2 scoops	4,40 €	-	Glaces 3 boules	3 scoops	5,60 €
Supplément Chantilly 1,00 €						

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum raisin, menthe chocolat, fraise

Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, rum-grapes, mint-chocolate, strawberry

Sorbets : citron, cassis, pomme verte, fruits de la passion.

Lemon, cassis, green apple, passion fruits, strawberry

LA VILLA DE LUC

POISSONS FISHS

* Aile De raie à la crème, riz et légumes du marché
wing of line, lemon butter with capers or with cream, rice and vegetables market

15,00 €

Saumon frais mariné (cuit à froid au gros sel et au sucre), vinaigrette
aux agrumes, frites, salade

15,00 €

Marinated fresh salmon (cooked from cold with coarse salt and sugar) citrus
vinaigrette, french fries, green salad

VIANDES Meats

* Steak haché (180g), frites Chooped steak (180g) & french fries

11,00 €

Burger, frites, salade Burger, french fries & salad

14,50 €

Pain, steak haché (180g), fromage, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise, ketchup

Bread, chooped steak (180g), cheese, tomato, pickle, onion, mayonnaise ketchup

Burger XXL, frites, salade Burger XXL, french fries & salad

19,00 €

Pain, double steak haché (2 x 180g) galette de pomme de terre, fromage,

tomate, cornichon, oignon, mayonnaise, ketchup

Bread, double chooped steak (2 x 180g), hash brown, cheese, tomato, pickle, onion,
mayonnaise ketchup

* Escalope de volaille à la normande, champignons, crème flambée, frites

13,50 €

Poultry breast Normandy, mushrooms, flambé cream & french fries

* Pièce du boucher grillée, frites, salade (environ 200g)

14,50 €

Butcher meat, french fries & salad

Entrecôte, frites, salade (environ 300g) Rib steak, french fries & salad

19,90 €

Assiette de frites ou salade French fries or salad

3,80 €

> 1 sauce au choix par plat (béarnaise ou camembert)

1 sauce of your choice (bearnaise, camembert)

> Tous nos plats sont accompagnés de frites, salade, riz ou légumes
du marché

All our dishes are accompanied by french fries, green salad, vegetable of the market