

L a . V i n n a

F O R M U L E

/ D É J E U N E R

UNIQUEMENT

LE

MIDI

(SEMAINE)

PLAT

+

DESSERT

P L A T S

SUGGESTION DU JOUR [VOIR ARDOISE]

SORRENTO OU FRANCESCA [PIZZA]

LASAGNES AU FOUR

D E S S E R T S

DESSERT DU JOUR [VOIR ARDOISE]

PANNA COTTA [COULIS AU CHOIX]

TIRAMISU AUX FRAMBOISES



15.EUROS

T o s c a n e

La Villa

La Villa Toscane vous propose une cuisine maison à base de produits frais, toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Facebook

@lavillatoscane

TripAdvisor

ENTRÉES

SALADES	BRUSCHETTAS
SALADE VERTE 5.00 EUR Salade, tomate et ses copeaux de parmesan.	CAPRESE 16.00 EUR Tomate, mozzarella et basilic. Accompagnée de sa salade verte.
SALADE PAYSANNE 15.00 EUR Salade, tomate, pomme, jambon de parme, lardons et gésiers.	LOMBARDA 16.00 EUR Tomate, fromage de chèvre et lardons. Accompagnée de sa salade verte.
SALADE DE CHÈVRE-CHAUD 15.00 EUR Salade, tomate, raisin, noisette, fruit de la passion et ses toasts de chèvre.	SAUMON FUMÉ 18.00 EUR Tomate, crème, tomates confites, saumon, citron jaune et vert. Accompagnée de sa salade verte.
BURRATA DI BUFFALA 16.00 EUR Tomate, olive noire, burrata di Buffalo, crème de balsamique et jambon de parme.	
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 16.00 EUR Servi avec ses toasts grillés.	

PASTA

PÂTES FRAÎCHES	PÂTES GRATINÉES
TAGLIATELLES SAUMON FUMÉ 21.90 EUR Saumon fumé, citron jaune et parmesan.	LASAGNE AU FOUR 15.00 EUR Viande de boeuf origine France. Accompagnée de sa salade verte.
TAGLIATELLES CREVETTES PESTO 22.90 EUR Tomates confites, pesto vert, crevettes et copeaux de parmesan.	LASAGNE DE LÉGUMES 16.50 EUR Selon les légumes de saison. Accompagnée de sa salade verte.
TAGLIATELLES ST. JACQUES 23.90 EUR Noix de St. Jacques, et copeaux de parmesan.	

Toscane

La Villa

P L A T S

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes fraîches fabriquées sur place selon la tradition italienne.

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL 23.90 EUR

Entrecôte 200g, boeuf origine France. Beurre Maître d'Hôtel persil et ail.

ESCALOPE VILLA TOSCANE 23.90 EUR

Escalope de veau origine France. Sauce champignons, lardons et marsala.

ESCALOPE MILANAISE 23.90 EUR

Escalope panée, veau origine France.

RIS DE VEAU À L'ANCIENNE 27.90 EUR

Ris de veau, cèpes, girolles, morilles, lardons et crème.

SUPPLÉMENT FRITES FRAÎCHES 5.00 EUR

P I Z Z A S

MARGARITA 8.50 EUR

Tomate, emmental, mozzarella, olives.

FRANCESCA 9.50 EUR

Tomate, champignons, jambon-blanc, emmental, mozzarella, olives.

ROMANA 9.50 EUR

Tomate, emmental, mozzarella, anchoix, câpres, olives.

SORRENTO 9.50 EUR

Tomate, oignons, poivrons, chorizo, emmental, mozzarella, olives.

ORIENTALE 10.50 EUR

Tomate, poivrons, oignons, merguez, emmental, mozzarella, olives.

SICILIENNE 11.00 EUR

Tomate, jambon-blanc, emmental, gorgonzola, mozzarella, olives.

5 FROMAGES 12.00 EUR

Tomate, cossette, gorgonzola, chèvre, emmental, mozzarella, olives.

CALZONE 12.50 EUR

Tomate, jambon-blanc, champignons, emmental, mozzarella, oeuf.

SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS 2.50 EUR

VÉGÉTARIENNE 13.50 EUR

Tomate, artichauts, oignons, câpres, poivrons, champignons, emmental, mozzarella, olives.

PESCATORE 14.50 EUR

Crème, emmental, mozzarella, crevettes, fruits de mer, olives.

CHÈVRE-MIEL 14.50 EUR

Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, miel, olives.

INVOLTINI 15.00 EUR

Tomate, emmental, mozzarella, basilic, involtini, olives.

SALMONE 16.00 EUR

Tomate, saumon-fumé, emmental, mozzarella, olives.

LANDAISE 16.00 EUR

Tomate, champignons, lardons, magret, pignons, emmental, mozzarella, olives.

VILLA TOSCANE 16.00 EUR

Tomate, jambon de parme, emmental, mozzarella, olives.

BURRATA 16.00 EUR

Tomate, emmental, mozzarella, tomate cerises, burrata di Buffala.

Toscane

L a . v i t t a

D E S S E R T S

CRÈME BRÛLÉE 6.00 EUR

L'authentique crème brûlée à la vanille.

TIRAMISU AUX FRAMBOISES 6.00 EUR

FRAISES CHANTILLY 6.00 EUR

PANNA COTTA 6.00 EUR

Caramel au lait, chocolat chaud ou fruits rouges.

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.00 EUR

Mousse au chocolat maison élaborée à la pâte à tartiner.

PROFITEROLES 7.00 EUR

Choux glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison.

SABAYON DE FRUITS 8.50 EUR

Fruits de saison et son sabayon gratiné.

G L A C E S

COUPES GLACÉES

COUPE TIRAMISU 8.50 EUR

Glace tiramisu accompagnée de fruits rouges et de son coulis.

COUPE GASCONNE 8.50 EUR

Glace pruneau-vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly maison.

GLACES ITALIENNES

Chocolat, Vanille, Café, Mangue, Fraise, Citron, Pêche, Panna Cotta [caramel], Stracciatella, Amarena, Noisette, Gianduja, Pistache, Tiramisu.

1 BOULE 3.50 EUR

2 BOULES 6.00 EUR

3 BOULES 7.50 EUR

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 2.50 EUR

B O I S S O N S / C H A U D E S

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ/DÉCA 2.00 EUR

THÉS/INFUSIONS 3.00 EUR

CAPPUCINO 6.00 EUR

IRISH COFFEE 7.50 EUR

BOISSONS GOURMANDES

CAFÉ GOURMAND 7.50 EUR

THÉ GOURMAND 8.00 EUR

Boisson chaude accompagnée de 3 minis desserts maison, composés selon les arrivages et les saisons.

E A U X

VITTEL [1/2 LITRE] 3.00 EUR

VITTEL [LITRE] 4.00 EUR

BADOIT/SAN PELLEGRINO [1/2 LITRE] 3.00 EUR

BADOIT/SAN PELLEGRINO [LITRE] 4.00 EUR

T o s c a n e

L a . v i n a

A P É R I T I F S

RICARD/BABY [2cl]	4.00EUR	GET [4cl]	5.00 EUR
KYR [8cl] — Crème de fruit au choix.	4.00EUR	PUNCH [20cl] — Orange, mangue, vanille.	6.00 EUR
MARSALA [4cl] — Amande, nature ou oeuf.	5.00 EUR	SPRITZ [20cl]	8.50 EUR
MARTINI/FLOC DE MASTRIC [4cl]	5.00 EUR	GIN TONIC [20cl]	9.50 EUR
VIN DE CERISES [15cl]	6.00 EUR	MOJITO [25cl]	9.50 EUR

D I G E S T I F S

GRAPPA [4cl]	5.00 EUR	MANZANA [4cl]	5.00 EUR
LIMONCELLO [4cl]	5.00 EUR	BAILEYS [4cl]	5.00 EUR
SAMBUCCA [4cl]	5.00 EUR	COGNAC [4cl]	5.00 EUR
AMARETTO [4cl]	5.00 EUR		

D É G U S T A T I O N

CAVE	À	RHUMS	CAVE	À	WHISKYS
DIPLOMÁTICO [VENEZUELA - 4cl]		8.00 EUR	BUSHMILSS [IRLANDE - 4cl]		8.00 EUR
Reserva, Exclusive.			FOUR ROSES [USA - 4cl]		8.00 EUR
ANGOSTURA [TRINITÉ ET TOBAGO - 4cl]		8.00 EUR	GLENMORANGIE [ÉCOSSE - 4cl]		8.00 EUR
BUMBU [CARAÏBES - 4cl]		8.00 EUR	JACK DANIEL'S [USA - 4cl]		8.00 EUR
CLÉMENT [MARTINIQUE - 4cl]		8.00 EUR	YAMAZAKURA [JAPON - 4cl]		8.00 EUR
DON PAPA [PHILIPPINES - 4cl]		8.00 EUR			
HEE JOY [JAMAÏQUE - 4cl]		8.00 EUR			
MATUSALEM [CUBA - 4cl]		8.00 EUR			
OKSEN [MARTINIQUE - 4cl]		8.00 EUR			
PACTO NAVIO [CUBA - 4cl]		8.00 EUR			
PRESIDENTE [CARAÏBES - 4cl]		8.00 EUR			
RYOMA [JAPON - 4cl]		8.00 EUR			

T o s c a n e

La Vinea

BIÈRES & SOFTS

HEINEKEN/1664 [25cl]	4.00 EUR	ORANGINA/COCA/LIGHT [25cl]	4.00 EUR
BIÈRE SANS ALCOOL [33cl]	4.00 EUR	ICE TEA [25cl]	4.00 EUR
Saveurs suivant les disponibilités.		PERRIER [33cl]	4.00 EUR
DESPERADOS [33cl]	6.00 EUR	JUS DE FRUITS [25cl]	4.50 EUR
NASTRO AZZURO/PORRETI [33cl]	6.00 EUR	Orange, ananas, pomme, fraise, abricot (nectar). Pur jus de fruit 100% bio, sans sucres ajoutés (hors nectar d'abricot).	
BUROSSE [33cl]	7.00 EUR		
Blonde, blanche ou ambrée. Bièrè artisanale 100% bio, brassée dans le petit village de Dému (Gers).			

V I N / P I C H E T

CANTEGRIT [SAINT-MONT]		25CL	4.00 EUR
Vin rouge, rosé, blanc sec.		50CL	7.00 EUR
[A.O.V.D.Q.S]		1L	10.00 EUR
VERRE [12cl]	3.00 EUR		

V I N / B I O

VIN	BLANC	VIN	ROUGE
MASTRIC [SEC—BIO]	5.00 EUR	MASTRIC [MERLOT—BIO]	5.00 EUR
50CL	18.00 EUR	50CL	18.00 EUR
75CL	22.00 EUR	75CL	22.00 EUR
MASTRIC [MOËLLEUX—BIO]	6.00 EUR	MASTRIC [TANNAT—BIO]	6.00 EUR
75CL	26.00 EUR	50CL	20.00 EUR
VIN	ROSÉ	75CL	26.00 EUR
MASTRIC [CÔTE DE GASCOGNE—BIO]	5.00 EUR		
50CL	18.00 EUR		
75CL	22.00 EUR		

Toscane

La Vinea

VINS

Toutes nos bouteilles sont également disponibles à la vente à emporter

↓	ITALIE	FRANCE	↓
VIN	ROUGE	VIN	ROUGE
<u>EMILE ROMAGNE</u> [LAMBRUSCO]	5.00 EUR	<u>MADIRAN</u> [CROISÉ DES BLASONS]	5.00 EUR
37.5CL	12.00 EUR	37.5CL	16.00 EUR
75CL	16.00 EUR	75CL	25.00 EUR
<u>VENETIE</u> [BARDOLINO]	5.00 EUR	<u>BUZET</u> [BARON D'ARDEUIL]	5.00 EUR
37.5CL	15.00 EUR	37.5CL	20.00 EUR
75CL	22.00 EUR	75CL	28.00 EUR
VIN	ROSE	VIN	BLANC
<u>ABRUZZES</u> [MONTE-PULCIANO]	5.00 EUR	<u>TARIQUET</u> [1 ^{ÈRE} GRIVES]	6.00 EUR
75CL	25.00 EUR	75CL	28.00 EUR
<u>TOSCANE</u> [CHIANTI]	5.00 EUR	+ VIN DE BUROSSE	
37.5CL	18.00 EUR	<u>ROUGE</u> [75cl]	24.00 EUR
75CL	26.00 EUR	<u>ROSE</u> [75cl]	24.00 EUR
VIN	ROSE	<u>BLANC SEC</u> [75cl]	24.00 EUR
<u>EMILE ROMAGNE</u> [LAMBRUSCO]	5.00 EUR		
37.5CL	12.00 EUR		
75CL	16.00 EUR		
<u>VENETIE</u> [BARDOLINO]	5.00 EUR		
37.5CL	15.00 EUR		
75CL	22.00 EUR		
VIN	BLANC		
<u>EMILE ROMAGNE</u> [LAMBRUSCO]	5.00 EUR		
75CL	16.00 EUR		

Toscane