



## Pour l'apéritif

**Saucisse sèche de Morteau médaille d'or Maison Chapuis et Comté des Suchaux 11.-**

**Viande séchée de bœuf maison Chapuis et Comté des Suchaux 11.-**

**Focaccia au romarin et fleur de sel (le soir) 9.50**

**Nous fabriquons notre pain aux céréales quotidiennement avec de la**

**farine biologique de la Minoterie Dornier**



## Nos Entrées

**\*6 Très gros escargots de Bourgogne au beurre persillé 11.-**

**\*Foie gras de canard Extra Rougié cuit au torchon par nos soins brioche maison et confit d'oignons rouges 16.-**

**\*Saumon sauvage d'Ecosse mariné à l'aneth par nos soins 15.-**

**\*Jambon Serrano affinage 24 mois & Focaccia Maison 16.-**

**\*Croûte aux morilles et vin jaune Clémentine Baud 24.-/35.-**

## Risotto

**Risotto Milanaise aux gambas sautées et Saint-Jacques 31**

**Version végétarienne 25.-**

# Les Incontournables D'Anthony & Nico

\*Filet de poulet fermier aux morilles et vin Jaune du Jura 29.-

\*Bavette Aloyau Hereford d'Irlande sauce aux 2 poivres vert et rose 36.- 

\* Cœur d'Entrecôte de veau origine France aux morilles et vin jaune 35.-

**Nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles de Noirmoutier, riz créole ou écrasé de pommes de terre et légumes frais du marché**

\*Tartare de bœuf coupé au couteau (servi avec pommes grenailles de Noirmoutier, beurre & pain maison grillé) 29.-

**Version Italienne** noisettes torréfiées pesto, parmesan, tomates séchées 31.-

\*Black Burger d'Anthony fait maison, bœuf Angus & cheddar, pommes grenaille de Noirmoutier & salade du moment 25.-

**Version poulet Crispy** 25.-/29.50

\*D<sup>2</sup> BBURGER (Double black burger Maison, 2 steaks Angus, cheddar & pommes paillasson

Pommes grenailles de Noirmoutier & salade du moment 29.50-



*1700*  
**Le Port**

Restaurant Villers-le-Lac

## Enfants

**Enfants filet de poulet pané & pommes grenaille de Noirmoutier (hors boissons) 12.-**



\*\*\*\*\*

*1700*  
**Le Port**

**Nos desserts maison**

Restaurant Villers-le-Lac

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9.90

Création sucrée et gourmande de nos pâtissiers 9.90

Moelleux au caramel beurre salé et crème glacée caramel 9.90

Baba au Limoncello de la Costiera avec ou sans crème

Version rhum spécial 11.-

Moelleux au chocolat noir & crème glacée à la vanille 9.90

Tirami'su de nos pâtissiers Classico 9.90

Café ou Thé gourmand 9.90

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages régionaux 9.90**

## Coupes Glacées

### \*Coupe Choco-caramel 9.90

Glace caramel, chocolat, vanille, coulis de caramel et chantilly

### \*Dame blanche 9.90

Glace vanille, chocolat, chocolat chaud, meringue et chantilly

### \*Café ou chocolat Liégeois 9.90

Glace vanille, chocolat ou café, chocolat ou café chaud et chantilly

## Nos Sorbets Arrosés

### \*Coupe Colonel 11.-

Sorbet citron et vodka

### \*Coupe Williamine 11.-

Sorbet poire, eau de vie de poire

### \*Coupe Meusy 11.-

Sorbet framboise, eau de vie de framboise

### \*Coupe Limoncello 11.-

Sorbet citron vert et limoncello

## Coupe parfums

1 boule 3.90

2 boules 7.50-

3 boules 9.90-

Café, citron, chocolat, framboise, vanille, poire, citron vert, caramel

Supplément chantilly 1.50

# Les Cocktails de Camille



## Spritz Party

**Limoncello Spritz** (limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron rondelle)

**Apérol Spritz** (Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange)

**Hugo Spritz** (Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, lime, menthe)

**Pina Colada** (Crème de coco, ananas, sirop de sucre de canne, rhum blanc)

**Virgin Pina Colada** (sans alcool)

**Mojito** (Menthe, lime, sucre de canne, rhum)

**Virgin Mojito** (sans alcool)

**Tequila Sunrise** (jus d'orange, sirop de sucre de canne, tequila, jus d'orange)

**Moscow Mule** (vodka, lime, Ginger beer, sirop de sucre de canne)

**London Mule** (Idem Moscow mule avec Gin)

9.90 (Prix net en euros service compris)

# Nos Spécialités aux Morilles

Vaporisés à table au vin jaune du Jura domaine Clémentine Baud



\*Croûte aux morilles 24.-/35.-

\*Filet de poulet fermier aux morilles 29.-

\*Cœur d'entrecôte de veau aux morilles 35.-

\*Ris de veau aux morilles 35.-

\*Pavé de filet de sandre aux morilles 29.-



Bienvenue au Restaurant du Port

Ici le printemps se déguste,

Comme une invitation à la fraîcheur, à l'élégance et au plaisir des sens.



Création ♣ Gourmande d'Anthony ♥

L'Atout Bœuf ♦

♠ Carpaccio de bœuf signature & Tartare de bœuf classique 39.-

Servi avec pommes grenailles, pain maison toasté et beurre .



La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre personnel

Prix nets service compris en euros

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



<sup>1700</sup>  
*Le Port*  
Restaurant Villers-le-Lac

Une envie de se faire plaisir ♥

Menu du Port A composer soi-même

😊 Miam Miam.....♥

<sup>1700</sup>  
*Le Port*  
Restaurant Villers-le-Lac

Vous pouvez choisir  
L'entrée de votre choix parmi la carte  
Le plat de votre choix  
L'assiette de fromages ou dessert de  
votre choix 55.-

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande  
auprès de notre personnel

Prix nets service compris en euros

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



*1700*  
**Le Port**  
 Restaurant Villers-le-Lac

Au Port la salade devient un plat à part entière,  
 généreuse, raffinée et résolument gourmande

## **Chicken And Caesar**

Laitue romaine, œuf poché, sauce Caesar, tomates marinées,  
 copeaux de parmesan et râpé, croutons à l'ail et poulet pané  
 maison 25.-

Restaurant Villers-le-Lac

## **Fish And Caesar**

Déclinaison de notre Caesar avec filets de cabillaud panés 25.-  
 Nos salades Caesar sont servies avec une sauce tartare maison

## **Le Chèvre & Miel de Villers**

Samoussa de chèvre frais confectionné par nos soins, miel des  
 Ruchers de Villers

Œuf poché et salades du moment 25



*1700*  
**Le Port**

Restaurant Villers-le-Lac

# Nos Spécialités de Poissons

- \*Spécialité de friture de Filet de sandre
- \*Pommes grenailles de Noirmoutier, salade du marché et sauce tartare 29.-

\*Pavé de Filet de sandre en cuisson douce aux morilles & vin jaune 29.-

\*Filets de perche meunière 29.-

Servi avec pommes grenailles de Noirmoutier, riz ou écrasé de pommes de terre et légumes frais du marché uniquement avec le Filet de sandre