

Les boissons

♥ Apéritifs

Kir, Kir Normand	4.00 €
Kir Royal	8.50 €
Martini Bianco, Rosso, Rosato,	
Ricard, Pastis, Pommeau,	
Campari, Porto Sandeman Ruby, Suze	4.00 €

◆ Champagnes

La coupe de Vranken Brut Royal	8.00 €
La coupe de Fouquet's Brut	9.00 €
La coupe de Pommery Brut Royal	10.00 €
Vranken Brut SA 75 cl	60.00 €
Pommery Brut Royal 75 cl	75.00 €
Charles Heidsieck Brut SA 75 cl	75.00 €
Laurent Perrier Brut Royal 75 cl	80.00 €
Mumm Cordon rouge Brut SA 75 cl	80.00 €

♥ Whiskies

Blend : J&B Rare, Long John,	
William Lawson, Ballantines Finest	7.00 €
Four Roses Bourbon, Jameson Irish	8.00 €
Jack Daniel's american	8.00 €
Aberlour 10 ans pure single malt	9.00 €
Glenmorangie 10 ans pure single malt	9.00 €
Chivas Regal 12 ans blend	9.00 €
Lagavulin 12 ans single malt	13.00 €

◆ Tequilas, Gins, Vodkas

Tequila Tezcal blanco	7.00 €
Gin Gibson's	7.00 €
Gin Gordon's	8.00 €
Gin Bombay Sapphire	9.00 €
Vodka Poliakov Silver	7.00 €
Vodka Absolut	8.00 €
Vodka Grey Goose	10.00 €

♥ Rhums

Saint James Blanc	7.00 €
Bacardi	8.00 €
Havana Club Ron Añejo Blanco	8.00 €
Havana Club Ron 3 ans	9.00 €
Havana Club Especial	9.00 €
Havana Club Ron 7 ans	10.00 €

Les cocktails

Avec alcool

Asia Bull Champagne, Soho, Red Bull	10.00 €
Villatara Rhum Saint-James blanc, Passoa, curaçao bleu, sirop de grenadine Monin, Sprite	10.00 €
Planteur « Façon Villatara » Rhum Saint-James blanc, rhum Saint James ambré, jus d'ananas, jus d'orange	10.00 €
Le Cosmopolitain Vodka Eristoff, jus d'aireselles, jus de citron vert	10.00 €
Américano Martini rosso, Martini dry, Campari	10.00 €
Gin Fizz Gin Gibson's, jus de citron, sirop sucre de canne 3 Rivières, soda	10.00 €
Margarita Tequila Tezcal, Cointreau, jus de citron	10.00 €
Ti Punch Rhum Havana blanco, tranche de citron vert, sirop de sucre de canne 3 Rivières	10.00 €
Pomme d'amour Calvados Père Magloire, Cointreau, crème de fraise, Champagne	10.00 €
Mojito Rhum Havana blanco, sirop de sucre de canne 3 Rivières, jus de citron, menthe fraîche, soda	10.00 €
Mojito Bull Rhum Havana blanco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne 3 Rivières, menthe fraîche, Red Bull	10.00 €
Apple Mojito Manzana, sirop de sucre de canne 3 Rivières, menthe fraîche, soda	10.00 €
Mojito Royal Champagne, jus de citron vert, sirop de sucre de canne 3 Rivières, menthe fraîche	12.00 €

Sans alcool

Sunset Jus d'abricot, jus d'orange, jus de passion, sirop de grenadine Monin	7.00 €
Swinger Jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de sucre de canne 3 Rivières	7.00 €
El Bella Carolina Nectar de banane, jus d'ananas, d'orange, de citron et sirop de grenadine Monin	7.00 €
Tropique Jus de pamplemousse, nectar de banane, jus de fruits exotiques	7.00 €

Accompagnement 1.00 € Accompagnement Red Bull 25 cl 2.00 €

♣ Bières

Baby Heineken pression 15 cl	2.00 €
Heineken pression 25 cl	4.00 €
Panaché, Monaco	4.00 €
Kronenbourg Pure Malt 25 cl (sans alcool)	4.00 €
1664 Kronenbourg 33 cl	6.00 €
Pelforth brune 33 cl	6.00 €
Grimbergen blonde 33 cl	7.00 €
Carlsberg blonde 33 cl	7.00 €
Corona	7.00 €
Desperados 33 cl	7.00 €

♠ Cidres

Cidre Daufresne 37,5 cl	7.00 €
Cidre Daufresne 75 cl	12.00 €

♣ Sodas et jus de fruits

Jus de fruit Granini 25 cl Orange, tomate, pomme, multivitamines, ananas, pamplemousse rose	3.00 €
Nectar de fruit Granini 25 cl Abricot	3.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite,	
Finley Tonic, Schweppes agrumes, Nestea 25 cl	3.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light,	
Coca-Cola Zéro 33 cl	4.00 €
Red Bull / Red Bull Sugar Free	5.00 €

♠ Eaux Minérales

Vittel 25 cl	3.00 €
Perrier 33 cl	4.00 €
Vittel, Évian, Badoit,	
San Pellegrino	100 cl 5.00 € 50 cl 4.00 €

♣ Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2.50 €
Thé, infusion	2.50 €
Double café, double décaféiné, cappucino	5.00 €

♠ Digestifs

Malibu coco, Cointreau, Passoa, Bailey's,	
Marie Brizard, Get 27 et 31, Manzana verde,	
Amaretto, Drambuie, Mandarine Impériale	6.00 €
Eau de vie de poire William Cartron	7.00 €
Irish Coffee, Normandy Coffee, Vodka Coffee	9.00 €
Calvados Lecompte 5 ans AOC Pays d'Auge	9.00 €
Calvados Père Magloire VSOP AOC Pays d'Auge	9.00 €
Calvados Père Magloire XO AOC Pays d'Auge	12.00 €
Armagnac	9.00 €
Cognac Hennessy Fine, Rémy Martin VSOP	9.00 €
Cognac Hennessy XO	20.00 €

Les vins

♣ Vins blancs

	Bouteille (75 cl)	Verre (18 cl)
Bordelais		
Dourthe N°1	22.00 €	6.50 €

Loire

Muscadet sur lie « Marquis de Goulaine »	22.00 €	6.50 €
Coteaux du Layon « Château de Montguéret »	30.00 €	8.00 €
Sancerre la Châtellenie « Joseph Mellot »	36.00 €	10.00 €
Pouilly Fumé de La doucette	55.00 €	16.00 €

Bourgogne

Petit Chablis « Domaine Laroche »	29.00 €	9.00 €
Chablis Saint-Martin « Domaine de Laroche »	39.00 €	11.00 €

Alsace

Gewurztraminer « Gustave Lorentz »	32.00 €	9.00 €
------------------------------------	---------	--------

♣ Vins rouges

	Bouteille (75 cl)	Verre (18 cl)
Bordelais		
Vin de Bordeaux « Kressman »	18.00 €	
Dourthe N°1	22.00 €	6.50 €
Château la Garance « Graves »	30.00 €	7.00 €
Château Diane de Belgrave « Haut Médoc »	33.00 €	8.50 €
Château Austerlitz « Saint-Émilion »	35.00 €	9.00 €
Château la Menotte «Lalande de Pomerol»	42.00 €	10.00 €

Loire

Bourgueil « Marie Dupin »	19.00 €	6.00 €
Saumur Champigny « Château de Villeneuve »	27.00 €	8.00 €
Sancerre le Rabault « Joseph Mellot »	34.00 €	9.50 €

Beaujolais

Brouilly « Château de la Chaize »	28.00 €	8.00 €
-----------------------------------	---------	--------

♣ Vins rosés

	Bouteille (75 cl)	Verre (18 cl)
Bordelais		
Dourthe N°1	22.00 €	6.50 €

Loire

Sancerre le Rabault « Joseph Mellot »	34.00 €	9.50 €
---------------------------------------	---------	--------

Coteaux d'Aix en Provence

Château de Beaulieu	19.00 €	6.00 €
Bandol « Domaine de l'Olivette »	29.00 €	8.50 €

♣ Vins de Cépages

	Bouteille (75 cl)	Verre (18 cl)
Sérame Chardonnay Blanc	16.00 €	4.00 €
Sérame Syrah Rosé	16.00 €	4.00 €
Sérame Merlot Rouge		4.00 €

PRIX NETS TTC

Anisés 2 cl, Alcools et liqueurs 4cl, jus de fruits 25cl, sodas 25 et 33 cl, bières pression 25cl, Coupe de champagne 10 cl
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la vente de boissons alcoolisées cessera une heure avant la fermeture de l'Établissement. Dans ce cadre, la direction se réserve également le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire.

Villatara

le resto qui ne cache pas son jeu

◆ Les entrées

SOUPE DE POISSON DES CÔTES DE NOTRE RÉGION Rouille, emmental râpé, croûtons parfumé à l'ail	9.00 €
SALADE CÉSAR Poulet, parmesan, croûtons, vinaigrette d'anchois	la petite 9.00 € la grande 13.00 €
SALADE CÉSAR SAUMON Saumon mariné, parmesan, croûtons, vinaigrette citronnée	la petite 9.50 € la grande 14.00 €
TRADITIONNELLE ASSIETTE DE MR COCHON	11.00 €
SALADE BORD DE MER Crevettes décortiquées, saumon fumé, rollmops, langoustines, vinaigrette aux perles marines	la petite 12.00 € la grande 15.50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	14.00 €
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL « FAIT MAISON » et ses toasts	15.00 €
ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE FARCIS À LA BOURGUIGNONNE x 6 pièces 9.00 € x 12 pièces 16.00 €	

◆ Les fruits de mer

ASSIETTE DE BULOTS (0.250 kg)	8.50 €
BOUQUET DE CREVETTES ROSES (10 pièces)	10.00 €
HÙITRES SPÉCIALES N°3 « LA CALVADOSIENNE » x 6 11.00 € x 9 16.00 € x 12 20.00 €	
BUISSON DE LANGOUSTINES (16/20)	19.00 €
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 6 huîtres, crevettes roses, bulots, langoustines	22.00 €

◆ Les poissons

PAVÉ DE LIEU NOIR POÊLÉ risotto crémeux au parmesan	17.00 €
DOS DE SAUMON RÔTI À L'UNILATÉRAL brochette de légumes du moment	18.00 €
AILE DE RAIE RÔTIE quenelle de pomme de terre aux herbes fraîches, beurre aux câpres	21.00 €
FILET DE DORADE « ROYALE » gargouillou de légumes frais, tartine de tapenade aux olives noires	22.00 €
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE (minimum 0.350 kg) pommes écrasées	34.00 €

◆ Les moules

MOULES MARINIÈRES pommes frites	14.00 €
MOULES À LA CRÈME pommes frites	15.00 €

◆ Les viandes*

TARTARE DE BŒUF pommes frites et salade verte	15.00 €
COCOTTE DE POULET DÉGLACÉ AU CIDRE petits légumes	15.00 €
CARPACCIO DE BŒUF frites et salade	16.00 €
BAVETTE À L'ÉCHALOTE (0.200 kg) pommes frites et salade verte	19.00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE jus au parfum de la garrigue, ragoût de haricots de Soisson	21.00 €
ENTRECÔTE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL frites et salade verte	25.00 €
FILET DE BŒUF POÊLÉ SAUCE PÉRIGUEUX pommes grenailles aux petits oignons	31.00 €

SUPPLÉMENT GARNITURE : 3 €

CERTAINS DE NOS PRODUITS PEUVENT ÊTRE INDISPONIBLES DU FAIT DE L'HUMEUR DU MARCHÉ OU DE LA MÉTÉO!

* VIANDE BOVINE FRANÇAISE

◆ Les fromages

CAMEMBERT, LIVAROT OU PONT L'ÉVÊQUE salade verte	4.00 €
ASSIETTE DES TROIS NORMANDS salade verte	7.00 €

◆ Les desserts

ILES FLOTTANTES sauce caramel	6.00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS de saison	7.00 €
TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS TIÈDE glace caramel	7.00 €
CAFÉ GOURMAND Mini crème brûlée, macaron, fruits frais, opéra, chantilly	7.00 €
TARTE DES DEMOISELLES TATIN boule de glace vanille	7.00 €
CRÈME CAMEL	7.00 €
CRÈME BRULÉE caramélisée	7.00 €
LE « ROYAL » chocolat noir crème anglaise	7.00 €

◆ Les coupes glacées

GLACE ET SORBET TROIS BOULES AU CHOIX Vanille, chocolat, café, pistache, citron, fraise, mangue, mandarine, noix de coco, caramel	6.00 €
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, café ristreto, chantilly	8.00 €
DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8.00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	8.00 €
LA MACARONADE Vanille, chocolat, pistache, macarons, sauce chocolat, chantilly	9.00 €
L'IMPÉRIALE MANDARINE 2 boules sorbet mandarine, Mandarine Impériale	9.00 €