

■ Ricard - Pastis (2 cl)	3€40
■ Martini rouge ou blanc (4 cl)	3€70
■ L'Inédit (15 cl)	3€70
Vin blanc nantais	
■ William Lawson (4 cl)	3€80
■ Kir vin blanc (15 cl)	3€90
Crème de cassis, mûre ou pêche	
■ Sangria au verre (20 cl)	4€00
■ Jameson (4 cl)	6€00
■ Kir royal (15cl)	7€70
Crème de cassis, mûre ou pêche	

EAUX MINÉRALES

■ Vittel (50 cl)	3€40
■ Vittel (1 l)	4€50

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

■ San Pellegrino (50 cl)	3€40
■ San Pellegrino (1 l)	4€50

EAUX DE SOURCE GAZEUSES

■ Perrier (33 cl)	3€20
■ Eau de Perrier (50 cl)	3€40
■ Eau de Perrier (1 l)	4€50

SODAS ET JUS DE FRUITS

■ Sirop à l'eau	2€00
■ Sodas	3€60
Orangina (25 cl), Nestea (25 cl), Schweppes (25 cl), Schweppes agrumes (25 cl), Fanta Citron (33 cl), Fanta Orange (33 cl), Coca-Cola (33 cl), Coca-Cola light (33 cl), Coca-Cola zéro (33 cl)	
■ Jus de fruits (25 cl)	3€70
Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Abricot	

BIÈRES

■ Heineken (15 cl)	2€30
■ Heineken (25 cl)	3€60
■ Panaché / Monaco (25 cl)	3€60
■ Heineken (50 cl)	5€90

Saint-Étienne RCS 428 268 023 - Visuels non contractuels. Suggestions de présentation. Dans la limite des stocks disponibles. Crédits photos : L'Atelier 42.

NOS ENTRÉES

- Verrine de poulet et tartare de tomates 5€70
Emincés de poulet accompagnés de tomates, poivrons, olives noires et fromage frais à la ciboulette.
- Mozzarella au pesto vert 5€70
Tomates et mozzarella parfumées au pesto vert avec un mélange de jeunes pousses.
- Chiffonade d'Aoste 6€50



- Colin basilic et pignons 9€90
Poisson mariné au basilic, ail et pesto, gratin de pommes de terre et mélange de jeunes pousses.
- Burger de la Villa 12€50
Haché bouchère servi dans son pain avec une tapenade noire, un mélange de jeunes pousses et accompagné de pommes de terre de la Villa.
- Parade de la mer 14€10
Bol gourmand de calamars et crevettes planchées sur riz basmati et légumes grillés.
- Faux-filet à la plancha 200g 16€30
Pièce de faux-filet saisie à la plancha et accompagnée de légumes grillés et de pommes de terre de la Villa.

NOS PLATS CHAUDS

NOS FORMULES

- FORMULE À 12€90
Entrée du jour + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert du jour
- FORMULE À 16€
Entrée du jour
+ Plat du Jour ou Grillade du jour
+ Dessert du jour
- FORMULE À LA CARTE À 19€50
Entrée au choix + Plat au choix
+ Dessert au choix sur toute la carte du restaurant
- FORMULE ENFANT (Jusqu'à 12 ans) à 10€
Plat + Dessert

- Mousse au chocolat 4€70
Mousse au chocolat surmontée de sauce au caramel et de pistaches.
- Salade de fruits 4€90
- Cœur coulant au chocolat 6€30
Fondant au chocolat et sa chantilly.

NOS DESSERTS

NOS GLACES

- Dame Blanche 5€60
Crème glacée chocolat / Crème glacée vanille Intense / Sauce chocolat / Chantilly.
- Banana Split 5€60
Sorbet fraise / Crème glacée chocolat / Crème glacée vanille Intense / Banane / Sauce chocolat / Chantilly.
- Chocolat liégeois 5€60
Crème glacée chocolat / Crème glacée vanille Intense / Sauce chocolat / Chantilly.
- Glace 2 boules 2€90
- Glace 3 boules 3€90

