

L'APÉRO !

Flammekueche à partager

9,90€
/2 pers

26€ MENU VILLA

Salade Villa B
et
Escalope de volaille forestière
et
Mousse chocolat liégeoise

NOUVEAU

LA SUGGESTION DU CHEF en fonction de son humeur
voir l'ardoise

23,00€ MENU DU MOMENT

(soir et samedi)

Entrée du soir • Plat du soir • Dessert

32,00€ MENU B

Ceuf croustillant aux noisettes
ou
Salade gourmande
ou
Carpaccio de bœuf, pesto et mini verte
et
Moelleux de cochon, moutarde au miel
ou
Pièce de bœuf du moment ou tartare 200g
ou
Queue de lotte rôtie, sauce crustacées
et
Fromage ou Dessert

(N.B. l'ensemble de nos plats peut entrer dans le menu B
avec supplément en fonction du plat)

10,50€ MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Steak haché ou Nuggets de poulet
ou Poisson pané
Frites

Dessert - (Glace tagada, smarties, dragibus
ou demi-gaufre au sucre)

LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

MENU DU JOUR 18,00€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE DU JOUR 15,00€
Formule deux plats

PLAT DU JOUR 11,80€

Toutes nos viandes sont accompagnées de rosace de pomme de terre
et légumes du moment ou pommes allumettes.
Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et légumes du moment.
Frites et salade sur demande ...

NOS PLANCHES...

- Planche de charcuterie - Rosette, jambon cru, coppa et pancetta 12.00€
- Chiffonnade de jambon truffé et ses toast à la purée d'ail confit 12.00€
- Assiette estivale - Duo de melon et jambon cru 12.00€

NOS ENTRÉES...

- Carpaccio de bœuf - Avec frites (M+3) - Mini verte et copeaux de parmesan, pesto de basilic. 14.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Bruschetta au saumon - Bruschetta grillé au saumon fumé, fromage blanc aux herbes, citron, tomates et noix 14.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Ceuf Croustillant Villa B - Ceuf mollet pané aux noisettes, tuiles de pancetta et guacamole. 12.00€
Verre de Croze Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Assiette d'été (M+1) - Avec frites (M+3) - Gaspacho andalou, sorbet citron basilic, duo de melon, crumble de parmesan et mélange de jeunes pousses 15.00€
Verre de Pic St Loup (rosé) 6.00€

NOS SALADES...

- Mini verte 5.00€
- Salade Villa B - Volaille marinée, bleu de Bresse, ravioles poêlées, ceuf mollet, croutons et tomates 15.50€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Salade Gourmande - Croustillant de chèvre au miel, jambon truffé, amandes torréfiées et tomates 14.90€
Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » 6.80€
- Salade saveur d'Italie (M+1) - Trofie au basilic, mozzarella, melon jaune, tomates, olives noires, pancetta et toast de tapenade (de tomates confites) 15.50€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€
- Salade végétarienne aux légumes du soleil - Trio de légumes marinés « courgettes, poivrons, aubergines, féta, cœur d'artichaud, melon, oignons rouges, croutons et tomates 15.00€
Verre de Crozes Hermitage « JABOULET » 5.00€
- Salade Grand Large (M+2) - Tartare de saumon et crevettes, brunoise de mangue, fèves vertes, mousseline de cabillaud, tomates, citron et toast. 14.00€
Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » 6.80€

NOS PLATS... Nos plats sont accompagnés de rosace de pomme de terres et légumes du moment

- Souris d'agneau confites (M+4) - Jus ail et thym frais, rosace de pommes de terre et légumes du moment 24.00€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€
- Moelleux de cochon - Jus moutarde au miel, rosace de pommes de terre et légumes du moment 18.50€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Escalope de volaille forestière - Crème de champignons, riz pilaf et légumes du moment 17.50€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Magret de canard comme un tournedos - Sauce bigarade, rosace de pommes de terre et légumes du moment 22.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Rigatoni végétarienne - à la crème de gorgonzola, éclats de noix et réduction de balsamique et mini verte 15.00€

NOS BURGERS... Nos burgers sont accompagnés de frites et salade

- Burger Gourmand - Steak haché, pancetta, mozzarella, cornichon, oignons, tomates et sauce maison 16.00€
Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Villa B burger - Filet de volaille pané, ceuf au plat, cheddar, cornichon, oignons et sauce maison 17.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Burger Baltique - Cabillaud pané aux graines, fromage aux fines herbes, cornichon, oignons, tomates et cheddar 18.00€
Verre de Cheverny Blanc « PORTAL » 6.00€

NOS POISSONS... Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et légumes du moment

- Queue de lotte Rôtie fraîche (M+3) - Sauce crustacés, riz pilaf et légumes du moment 21.00€
Verre de Bergerie de l'Horus blanc « Languedoc » 6.80€
- Tartare de saumon exotique - Saumon, crevettes roses, brunoise de mangue, guacamole et sauce cocktail 18.50€
Verre de Pouilly Fumé blanc « SEVERIN CHOLLET » 6.80€

LES SUGGESTIONS DU BOUCHER

Nos sauces au choix : Béarnaise, vigneronne, poivre, pesto rosso, crème parmesane

- Tartare de bœuf classique - Frites et mini verte 100g 16.00€ - 200g (M+2) 18.00€ - 300g (M+5) 20.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Entrecôte de bœuf (300g env) (M+5) - Au beurre de romarin, pommes allumettes et légumes du moment 27.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Poire de Bœuf (200g env) (M+3) - Crème de champignons, pommes allumettes et légumes du moment 22.00€
Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Pièce de Bœuf du moment (200g env) - Sauce chimichurri, pommes allumettes et légumes du moment 18.00€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€

LA VILLA PEUT ORGANISER

vos repas de groupe
location de salle sur demande
pour vos réunions

Vous pouvez réserver directement ici
ou sur www.la-maison-b.com



NOS DOUCEURS...

- Mousse à la liégeoise, biscuit Amaretti et crème fouettée 7.80€
- Brioche perdue à la canadienne, glace vanille pécan et coulis caramel 7.80€
- Succès framboise chocolat blanc, glace framboise et concassé de pistache 7.80€
- Verrine pâtissière aux fraises, biscuit breton, crème mascarpone vanillée et sorbet fraises 7.80€
- Chou gourmand triple noix crémeux amandes et noisettes, glace cacahuète, fruits secs et coulis chocolat. 7.80€
- Velouté comme en Provence, fraise, glace yaourt et sorbet pêche, melon, violette 7.80€
- Coupe péché mignon
Glace noisette pâte à tartiner, vanille, coulis caramel et crumble pécan 8.00€
- Coupe Caramelia
Glace vanille et caramel, coulis de caramel et chantilly 8.00€
- Coupe Exotique
Glace coco, mangue, grenade et coulis passion 7.00€
- Coupe Dolce Vita
Biscuit Amaretti, glace café, mascarpone, stracciatella et crème fouettée 8.00€
- Coupe 3 boules, au choix 5.90€
- Gaufre
Chantilly ou chocolat 6.00€
Chantilly & chocolat 6.80€
Avec glace au choix 8.00€
- Café gourmand 8.00€
- Dessert gourmand 7.00€
- Fromage blanc 4.50€
- Assortiment de fromages 6.00€

NOS PARFUMS DE GLACES...

- Vanille • Chocolat • Café • Noisette
- Mascarpone • Caramel • Stracciatella • Pistache
- Yaourt • Marron • Violette • Pâte à tartiner • Fraise
- Framboise • Citron • Mangue • Passion • Pêche
- Melon • Cassis • Coco • Grenade

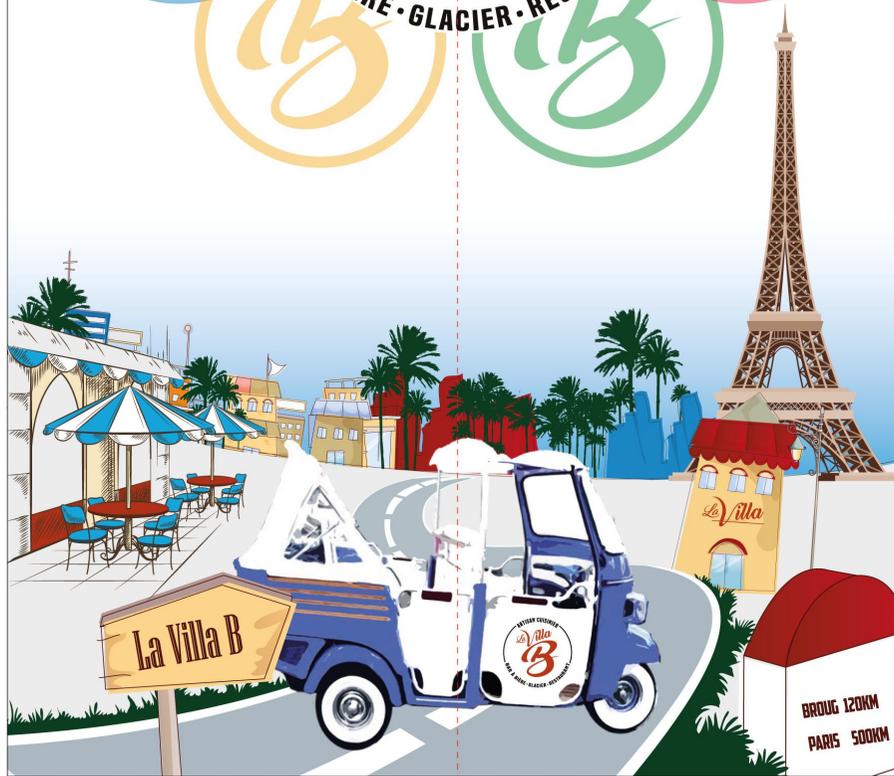
8,00 €

Mojito, Virgin mojito, Piña colada,
Sex on the beach, Planteur.

SANS ALCOOL
6.00€



ÉTÉ 2024



2024

CUISINIER

La Villa B
 CIER • RESTAURANT



la Buvette de La Villa B

APÉRITIFS

Anisés, Pastis, Ricard (2cl)	4.00€
Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche de vigne)	4.00€
Suze, Campari, Martini, Porto (4cl)	4.00€
Americano maison (12cl)	8.00€
Apéritif maison «FRV» vin pétillant rosé effervescent, Spritz (15cl)	7.00€
Kir royal (15cl)	8.00€

ALCOOLS / DIGESTIFS

Baby (2cl), JB, Paddy's, Ballantines, Gin, Vodka.	4.00€
Tequila, Get 27, Get 31, Malibu, Marie Bizard, Rhum, Bailey's, Whisky (4cl)	6.00€
Whisky Jack Daniel's, Knockando, Glenfiddich, Aberlour, Ballantine's (4cl)	7.00€

CHAMPAGNES

Champagne Blin (75cl)	70€
Champagne Taittinger (75cl)	80€
La flûte (15cl)	8.00€

BOISSONS CHAUDES

Café et Déca	2.00€
Grand café (double)	3.20€
Thés et Infusions	3.20€
Chocolat	3.20€

VINS AU VERRE

ROUGE	
Côtes-du-Rhône	4.00€
Crozes	5.00€
Hortus	6.80€
Bourgogne Givry	7.00€

BLANC	
Chardonnay	4.00€
Viognier	5.00€
Hortus	6.80€
Bourgogne Rully	7.00€

ROSÉ DE PROVENCE

	4.00€
--	-------

RAFRÂCHISSEMENTS

Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Badoit Rouge, Schweppes, Limonade, IceTea, Indien, RedBull, ... (33cl)	3.70€
Granini, Jus de fruits (25cl) (abricot, ACE, Ananas, Banane, Fraise, Litchi, Mangue, Multifruits, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)	3.70€
Sirops Citron, Menthe, Pêche, Grenadine, Fraise, Orgeat...	2.50€

Eaux Minérales avec ou sans bulles	50cl 1L
	3.00€ 4.00€



BIÈRES

LES NOUVELLES BOUTEILLES (33cl) 6.00 €

Chouffe blonde (8l)	
Cherry Chouffe (8l)	
Maredsous blonde (6l)	
Maredsous triple (10l)	
Vedett IPA (6.5l)	
Liefmans fruitesse (3.8l)	
Duvel (8.5l)	

BOUTEILLE (33cl) 6.00 €

Desperados, Maredsous, Mont-Blanc (la blanche, la blonde, la rosée, la verte ou la bleue)	
Grimbergen 0% (25cl)	4.00€

PRESSION	Demij	Sérieux
Tigre Bock	3.60€	6.60€
Grimbergen	4.60€	7.60€
Monaco	3.60€	6.60€
Panaché	3.60€	6.60€
Demij stop	3.70€	6.70€

La Cave de La Villa B

CÔTES DU RHÔNE, ROUGE (75cl)

2021 - Côtes du Rhône Syrah IGP «Jaboulet»	20€
2020 - Côtes du Rhône, Chusclan «Clavel»	24€
2021 - Crozes, les Amandiers «Tardy»	34€
2018 - Saint-Gervais, Clair de Lune (Clavel)	30€
2021 - Saint-Joseph «Pichon»	40€
2021 - Côte-Rôtie, Promesse «Pichon»	60€
2020 - Gigondas «Domaine du Terme»	42€
2019 - Cornas, Harmonie «Guy Farge»	65€
2020 - Vacqueyras «Domaine du Terme»	36€
2022 - Beaumes de Venise «La Treille»	27€

BEAULIOLAIS, ROUGE (75cl)

2021 - Moulin à Vent, Terres Dorées «JP Brun»	36€
2021 - Côte de Braille «JP Brun»	30€
2021 - Chiroubles «Domaine Mablians»	29€
2022 - Julienas «clos du fief»	22€

BOURGOGNE, ROUGE (75cl)

2021 - Saint-Aubin, les Eduens «Laluc»	45€
2021 - Mercurey, les Corvées «Protheau»	49€
2021 - Chassagne Montrachet «La Rue»	58€
2021 - Givry Masse	37€
2022 - Pinot Noir «Buissonier»	33€

VAL DE LOIRE (75cl)

2022 - Cheverny (blanc) Domaine du Portal	24€
2022 - Cheverny (rouge) Domaine du Portal	24€
2021 - Saumur Champigny «Sansay» (rouge)	33€
2022 - Saint Nicolas de Bourgueil (rouge)	22€

LANGUEDOC, ROUGE (75cl)

2018 - Saint Chinian, au Fil de soi «Clos Bagatelle»	30€
2021 - Hortus, Bergerie de l'Hortus «Orliac»	28€
2020 - Faugères Château des Estanilles	29€
2020 - Hortus Pic St Loup, Grande Cuvée «Orliac»	48€
2022 - Seul l'avenir m'intéresse «Castelbary»	30€
2022 - Terrasse du Larzac «Château Ricard»	26€

BORDEAUX, ROUGE (75cl)

2019 - Lussac St Emilion «Glaudon»	28€
2020 - Haut-Médoc «La Tonnelle»	26€

CÔTES DU RHÔNE, BLANC (75cl)

2022 - Côtes du Rhône Régulus «Clavel»	19€
2022 - Côtes du Rhône, Saint-Gervais «Clavel»	24€
2022 - Condrieu «Domaine Pichon»	60€
2020 - Viognier «Domaine Pichon»	29€
2022 - Saint Peray Grain Silex «Farge»	39€

BOURGOGNE, BLANC (75cl)

2022 - Chablis «Domaine Tremblay»	35€
2021 - Pouilly-Fuissé, la Feuillarde «Thomas»	38€
2021 - Mercurey, les Ormeaux «Protheau»	48€
2021 - Rully «Protheau»	37€
2022 - Pouilly-Fumé Chollet	32€

LANGUEDOC, BLANC (75cl)

2020 - Hortus, Bergerie de l'Hortus «Orliac»	28€
2019 - Tarral «Castelbary»	30€

MUSCAT, BLANC (75cl)

2021 - La Divine «Clos Bagatelle»	28€
-----------------------------------	-----

CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ (75cl)

2022 - Bandol «Aquadro»	35€
2022 - Pic St Loup «Haut-Lirou»	29€
2022 - Côtes de Provence IGP «Après Plage»	20€
2022 - Cuvée du Golfe St Tropez «Gimaud»	18€
2022 - Pusch Haut Argall IGP	33€
2022 - Tour Saint Honoré BIO «TSH»	29€

NOS DEMI-BOUTEILLES (37.5cl)

2019 - Crozes, (rouge) Les Amandiers «Tardy»	22€
2021 - Chassagne Montrachet (rouge)	29€
2020 - Hautes-Côtes de Beaune (rouge)	25€
2021 - Pouilly-Fuissé «la Feuillarde»	24€
2021 - Chablis (blanc) «Domaine Tremblay»	24€
2022 - Saint Nicolas de Bourgueil (rouge)	16€
2022 - Bandol (rosé) «Aquadro»	20€

POT LYONNAIS (46cl)	flûte
Pot de Viognier (blanc)	15€
Pot de Blanc	10€
Pot de Crozes	15€
Pot de Côtes du Rhône (rouge)	10€
Pot de Rosé	10€

Nos suggestions sont disponibles en pot (prix sur demande)

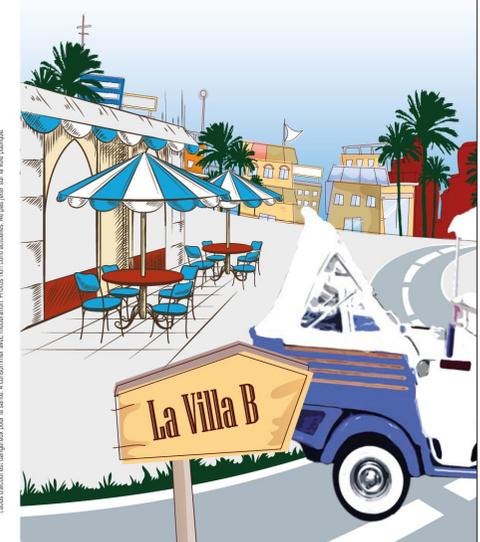
Nos coups de coeur

Le millésime peut varier en fonction de nos livraisons, d'avance merci.

ÉTÉ

ARTISAN

La Villa B
 BAR À BIÈRE • GLACIERS



Tous droits réservés. Photos non contractuelles. Ne pas payer sur la voie publique.